Jenn-Air Electric Convenience Oven

Use & Care Guide

Table of Contents



Form No. A/07/03 Part No. 8112P237-60 Litho U.S.A .

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or canceled check as proof of purchase.

Model Number ________________________________

Serial Number ________________________________

Date of Purchase ______________________________

If you have questions, call:
Jenn-Air Customer Assistance
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: http://www.jennair.com

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

For service information, see page 19.

SAFETY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

Always disconnect power to appliance before servicing.

To Prevent Fire or Smoke Damage

- Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.
- Keep area around appliance clear and free from combustible materials. Flammable materials should not be stored in an oven.
- Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot.
- To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

In Case of Fire

Use dry chemical or foam-type extinguisher or baking soda to smother fire or flame. Never use water on a grease fire.

1. Turn off appliance to avoid spreading the flame.
2. **NEVER** pick up or move a flaming pan.
3. Smother fire or flame by closing the oven door.

Child Safety

⚠ CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance. Children climbing on the appliance or on the appliance door to reach items could be seriously injured.

- **NEVER** leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

SAFETY

- Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

About Your Appliance

⚠ CAUTION

NEVER use an appliance as a step to reach cabinets above. Misuse of appliance doors, such as stepping, leaning or sitting on the door, may result in possible tipping of the appliance, breakage of door, and serious injuries.

- To prevent potential hazard to the user and damage to the appliance, do not use appliance as a space heater to heat or warm a room. Also, do not use the oven as a storage area for food or cooking utensils.
- Do not obstruct the flow of air by blocking the oven vent.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of any oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are: oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, windows of oven doors.
- Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.
- A cooling fan should be heard whenever the oven is operating. If you do not hear the fan, call an authorized servicer.
- **NEVER** use aluminum foil to cover an oven rack or oven bottom. Misuse could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Cooking Safety

- Never heat an unopened food container in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.
- Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot elements and ignite or get caught on appliance parts.
- Wear proper apparel. Loose fitting or long hanging-sleeved apparel should not be worn while cooking. Clothing may ignite and cause burns if garment comes in contact with heating elements.
- Always place oven rack in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Do not let potholder contact hot element in oven.
- Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- **PREPARED FOOD WARNING:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.
- Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating element.
- Always turn off all controls when cooking is completed.

Utensil Safety

- Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.
- This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. Do not use add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this guide can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for oven service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

Cleaning Safety

- Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning. Clean with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Clean only parts listed in this guide.

Self-Clean Oven

⚠ CAUTION

Do not leave rack, broiling pan, food or cooking utensils, etc. in the oven during the self-clean cycle.

- Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do not use oven cleaners or oven liners of any kind in or around any part of the self-clean oven.
- Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven rack and other utensils, and wipe off excessive spillovers to prevent excessive smoke or flare ups.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/ or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference

Clean Bake

Oven Light | Keep Warm | Toast | Broil

Timer | Clock | Cook & Hold | Delay

1	2	3
4	5	6
7	8	9
Favorite	0	Autoset

Oven Cooking

Baking

To set Bake:

1. Press the Bake pad.
   - BAKE and 000 will flash in the display.
2. Select the oven temperature. Press the Autoset pad for 350° F or the appropriate number pads.
   - Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°.
   - The oven temperature can be set from 170° to 550°.
3. Press Bake pad again or wait four seconds.
   - BAKE will stop flashing and light in the display.



Baking Notes:

- To change the oven temperature during cooking, press Bake, then press the Autoset or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
- To change the oven temperature during preheat, press the Bake pad twice, then press the Autoset pad or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
- If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate this feature, see page 10.
- For additional baking and roasting tips, see "Cooking Made Simple" booklet.

Baking Differences Between Your Old and New Oven

It is normal to notice some baking time differences between a new oven and an old one. See "Adjusting the Oven Temperature" on page 11.

OVEN COOKING

170° F to 550° F.

4. Press the Bake pad again OR wait four seconds.
   - BAKE will remain lit.
   - The cooking time will show in the display.
   - The actual oven temperature will be displayed during preheat.
   - The set temperature will display when the oven is preheated.

When the cooking time has elapsed:

- Four beeps will sound.
- HOLD and WARM will light.
- 170° will display.



- Time of day will display.

After one hour in HOLD WARM:

- The oven turns off automatically.
- HOLD and WARM go off.
- Remove food from oven.

To cancel Cook & Hold at any time:

Press the CANCEL pad. Remove food from oven.



⚠ CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

Delay Cook & Hold

When using **Delay**, the oven begins to cook later in the day. Set the amount of time that you want to delay before the oven turns on and how long you want to cook. The oven begins to heat at the selected time and cooks for the specified length of time.

Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).

To set a Delayed Cook & Hold cycle:

Delay

1. Press the Delay pad.
   - DELAY and 00:00 flashes in the display.
2. Using the appropriate number pads, enter the amount of time you want to delay the start of the Cook & Hold cycle.
3. Press the Cook & Hold pad.

   Cook & Hold

   - HOLD and DELAY icon flash in the display.
   - 00:00 flashes.
4. Enter the amount of time you want to cook using the number pads.
5. Press Bake.
6. Set the oven temperature desired by pressing the Autoset pad or the appropriate number pads.

   Autoset

   - 350° will light when Autoset is pressed.
   - After four seconds, the entered delay time will appear in the display.
   - HOLD turns off.
   - BAKE and DELAY remain lit to remind you that a delayed Cook & Hold cycle has been programmed.

Notes:

- Do not use Delayed Cook & Hold for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, and breads.
- Do not use Delayed Cook & Hold if oven is already hot.

OVEN COOKING

Broiling

To set Broil:

1. Press the Broil pad.



   - BROIL and 000 flash in the display.
   - SET flashes.
2. Press the Autoset pad once to set HI broil or twice to set LO broil.



   - HI or LO will be displayed.

   Select HI (550° F) broil for normal broiling. Select LO (450° F) broil for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry.
3. After four seconds, the oven will start.
   - BROIL will remain lit.
   - HI or LO will remain lit.



4. Preheating is not necessary when broiling.
5. Place food in the oven. Close the oven door.
6. Turn meat once about halfway through cooking.
7. When food is cooked, press the CANCEL pad. Remove food and broiler pan from the oven.

CANCEL

   - The time of day will reappear in the display.

Broil Notes:

- For best results when broiling, use a pan and insert designed for broiling.
- Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208-volt circuit.
- If more than 30 seconds elapse between pressing the Broil pad and the Autoset pad, the oven will not be set and the display will return to the previous display.
- A cooling fan will automatically turn on during broiling. If it does not operate, contact an authorized servicer.
- HI is used for most broiling. Use LO broil when broiling longer cooking foods. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- Broil times may be longer when the lower broiling temperature is selected.
- Food should be turned halfway through broiling time.
- Pull rack out to stop position to turn food while broiling.
- Foods will be quite close to the element. This is normal.
- For additional broiling tips and temperatures, refer to the "Cooking Made Simple" booklet.

Broiling Chart

FOODS		APPROX. TIME FIRST SIDE	APPROX. TIME SECOND SIDE
Beef			
Steak, 1" thick	Medium	8 - 9 minutes	7 - 8 minutes
	Well	10 - 11 minutes	8 - 9 minutes
Hamburgers, 3/4" thick	Medium (160° F)	6 minutes	7 - 8 minutes
	Well (170° F)	7 - 8 minutes	8 - 9 minutes
Pork			
Chops, 1/2" thick		7 minutes	5 - 6 minutes
Chops, 1" thick		10 - 11 minutes	9 - 10 minutes
Ham Slice		5 minutes	3 - 4 minutes
Poultry		LO Broil (skin side down first)	LO Broil
Breast Halves, 12-15 oz. each		25 - 28 minutes	9 - 14 minutes
Seafood			
Fish Steaks, buttered, 1" thick		LO Broil 10 - 14 minutes	LO Broil (no turning)

Note: This chart is a suggested guide. The times may vary with the food being cooked.

Toasting

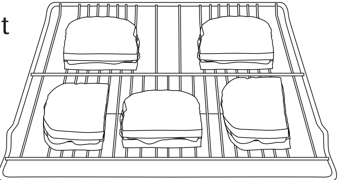
For toasting bread and products that are toasted in a toaster or toaster oven.

1. Press the Toast pad.
2. Press the number pads to set toasting time, or press the Autoset pad to set 4 minutes of toasting time. Each additional press will increase the toasting time by one minute. “tSt” will be displayed.

   To change time during toasting, press the Toast pad again and enter new time using the number pads or the Autoset pad.

   Browning time may vary, watch toasting carefully to avoid over browning.
3. At the end of the set toasting time, four beeps will sound.

Note: For optimal placement over the element when toasting 4-5 pieces of bread or other similar items, follow



Toasting Chart

Food	Toast Time*/ Cold Start
Sliced White Bread	3 1/2 - 4 1/2 min.
Waffles (frozen)	4 - 4 1/2 min.
Toaster Pastry (unfrozen)	3 1/2 - 4 min.
Toaster Pastry (frozen)	4 1/2 - 4 3/4 min
Tortillas (flour)	2 1/2 - 3 min.
Toaster Breaks/Hot Pockets**	4 - 5 min.
Bagels	4 1/2 - 5 min.
English Muffins	3 1/2 - 4 min.
Cheese Sandwich	3 1/2 - 4 1/2 min

* Toasting times are approximate and should be used as a guide only.

** Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.



Keep Warm

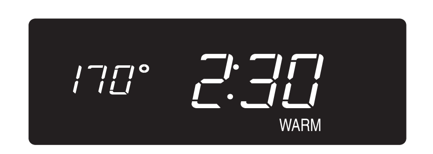
For safely keeping hot foods warm or for warming breads and plates.

To set Keep Warm:

1. Press the Keep Warm pad.
   - WARM and 000 flash in the display.
2. Select the Keep Warm temperature. Press the Autoset pad or the appropriate number pads.
   - 170° will light when the Autoset pad is pressed.
   - Each press of the Autoset pad will increase the temperature by 5°.

   The Keep Warm temperature can be set from 145° to 190°.

   WARM and the temperature will be displayed while the function is active.



To cancel Keep Warm:

1. Press the CANCEL pad.
2. Remove food from the oven.

Keep Warm Notes:

- For optimal food quality, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.
- **To warm dinner rolls:**
  - cover rolls loosely with foil and place in oven.
  - press Keep Warm and Autoset pads.
  - warm for 12-15 minutes.
- **To warm plates:**
  - place 2 stacks of up to four plates each in the oven.
  - press Keep Warm and Autoset pads.
  - warm for five minutes, turn off the oven and leave plates in the oven for 15 minutes more.
  - use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
  - do not set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing or breakage.

Automatic Shut-Off/Sabbath Mode

The oven will automatically turn off after 12 hours if you accidentally leave it on. This safety feature can be turned off.

To cancel the 12-hour shut-off and run the oven continuously for 72 hours:

1. Press and hold the Clock pad for three seconds



- "SAb" will be displayed and flash for five seconds.
- "SAb" will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.
- BAKE will also be displayed if a bake cycle is in use while the oven is in Sabbath Mode.
- All keys are inactive except CANCEL and Clock. All other functions EXCEPT BAKE (Timer, Keep Warm, Clean, etc.) are locked out during the Sabbath Mode.
- A Cook & Hold can be programmed during the Sabbath Mode, however a Delay Cook & Hold is not allowed.

To cancel the Sabbath Mode:

1. Press the CLOCK pad for three seconds.



   OR

2. After 72 hours, the Sabbath Mode will end.
   - "SAb" will flash for five seconds.
   - The time of day will return to the display.

Sabbath Mode Notes:

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the oven on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the keypads are locked out or when the door is locked.
- Most prompts and messages and all beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- If the oven is baking when Sabbath Mode is set, BAKE will go out at the end of the baking cycle. There will be no audible beeps.
- If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on before the Sabbath Mode is started.
- When the Sabbath Mode is started, the temperature display will immediately show the set temperature, rather than the actual oven cavity temperature. No preheat beep will sound.
- The self-clean cycle and automatic door lock do not operate during the Sabbath Mode.
- Pressing CANCEL pad will cancel a Bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the oven will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.

Oven Cooking

Adjusting the Oven Temperature

Oven temperatures are carefully tested for accuracy at the factory. It is normal to notice some baking or browning differences between a new oven and an old one. As ovens get older, the oven temperature can shift.

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking or browning correctly. To decide how much to change the temperature, set the temperature 25 degrees higher or lower than your recipe recommends, then bake. The results of the first bake should give you an idea of how much to adjust the temperature.

To adjust the oven temperature:



1. Press the Bake pad.
2. Enter 550° by pressing the appropriate number pads.
3. Press and hold the Bake pad for several seconds or until 00° appears in the display.

   If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15° the display will show "-15°".
4. Press the Autoset pad to adjust the temperature.

   Each time the Autoset pad is pressed, the temperature changes by 5°. The oven temperature can be increased or decreased by 5° to 35°.
5. The time of day will automatically reappear in the display.

You do not need to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption.

Favorite

The Favorite pad allows you to save the time and temperature from a Cook & Hold Bake function.

To set a Favorite cycle, a Cook & Hold function must be either active or just programmed.

To set a new Favorite cycle or to save a currently running Cook & Hold as a Favorite:

1. Program a Cook & Hold cycle as described in the Cook & Hold section on page 6.
2. Press and hold the Favorite pad for three seconds.
   - The newly set or currently running Cook & Hold cycle will be saved.
   - A beep will sound to indicate that the control has accepted the Favorite setting.

To start a cycle programmed into Favorite:

1. Press the Favorite pad.
   - Time and temperature for the set Cook & Hold cycle will be displayed. (If no Cook & Hold cycle has been programmed, "nonE" is displayed.)
2. Press the Bake pad.
   - The Favorite cycle will begin immediately.
   - BAKE will light in the display
   - The cooking time will light in the display

When the cooking time has elapsed:

- BAKE will turn off.
- HOLD and WARM will light.
- 170° will display.

To cancel a Favorite cycle in progress:



1. Press the CANCEL pad.
   - The stored Favorite cycle will not be affected.
2. Remove food from the oven.

CARE & CLEANING

Self-Clean Oven

⚠ CAUTION

- It is normal for parts of the oven to become hot during a self-clean cycle.
- To prevent damage to oven door, do not attempt to open the door when LOCK is displayed.
- Avoid touching door, window or oven vent area during a clean cycle.
- Do not use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish or parts.

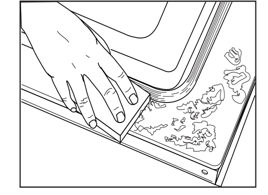
The self-clean cycle uses above-normal cooking temperatures to automatically clean the oven interior.

It is normal for flare-ups, smoking, or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

Before Self-Cleaning

1. Remove broiler pan, all pans, and oven rack from the oven. The oven rack will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle if they are not removed.
2. Clean oven frame, door frame (area outside of gasket, and around the opening in the door gasket) with a nonabrasive cleaner such as Bon Ami* or detergent and water. The self-cleaning process does not clean these areas. They should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle. (The gasket is the seal around the oven door and window).
3. To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.



4. Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom. This prevents excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle. To make cleaning easier, the heating element can be lifted slightly (about 1 inch).
5. Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato, or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid-resistant, not acid-proof. The porcelain finish may discolor if acidic or sugary spills are not wiped up before a self-clean cycle.

To set Self-Clean:

Note: Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.

1. Close the oven door.
2. Press the Clean pad.
   - CLEAN and SET flash in the display.
3. Press the Autoset pad.
   - "MEd" (Medium Soil, 3 hours) is displayed.
4. Press the Autoset pad to scroll through the self-cleaning settings.

   "HVy" (Heavy Soil, 4 hours)

   "MEd" (Medium soil, 3 hours)

   "LITE" (Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.
5. After four seconds, the oven will start cleaning.
   - If the door is not closed, beeps will sound and 'door' will display. If the door is not closed within 30 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.
   - CLEAN will appear in the display.
   - LOCK will flash in the display. Once the door locks, LOCK will remain steady.
   - The cleaning time will start counting down in the display.

Clean

Autoset

To Delay a Self-Clean Cycle:

1. Press the Delay pad.
   - DELAY and 00:00 will flash in the display.
2. Enter the amount of time you want to delay the cycle using the appropriate number pads.
3. Press the Clean pad.
   - SET flashes in the display.
4. Press the Autoset pad.
   - LITE (Light soil level) is displayed.

Delay

Clean

Autoset

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

5. Press the Autoset pad to scroll through the self-cleaning settings.

   "HVy" (Heavy Soil, 4 hours)

   "MEd" (Medium Soil, 3 hours)

   "LITE" (Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.

6. After four seconds, CLEAN and DELAY will light and LOCK will flash in the display. When the oven door latches, LOCK will stop flashing and light continuously to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time will display.

During the Self-Clean Cycle

When LOCK shows in the display, the door cannot be opened. To prevent damage to the door, do not force the door open when LOCK is displayed.

Smoke and Smells

You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time.

Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a broiler pan was left in the oven.

Sounds

As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.

After Self-Cleaning

About one hour after the end of the self-clean cycle, LOCK will turn off. The door can then be opened.

Some soil may leave a light gray, powdery ash. Remove it with a damp cloth. If soil remains after wiping, that means the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If oven rack was left in the oven and does not slide smoothly after a clean cycle, wipe rack and rack support with a small amount of vegetable oil to make it easier to move.

Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the self-clean cycle. This discoloration is normal and will not affect performance.

Notes:

- If the oven door is left open, DOOR will flash in the display and a signal will beep until the door is closed and the Clean pad is pressed again.
- If more than five seconds elapse between pressing the Clean pad and the Autoset pad, the program will automatically return to the previous display.
- A cooling fan will turn on during the self-clean cycle and will automatically turn off after the clean cycle when the oven has cooled. If it does not operate, contact an authorized servicer.
- The oven door will be damaged if the oven door is forced to open when LOCK is still displayed.

CARE & CLEANING

Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247), USA or 1-800-688-2002, Canada.

PART	PROCEDURE
Broiler Pan and Insert	***Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.*** • Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil. • Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil. • Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.
Control Panel	• To activate “Control Lock” for cleaning, see page 5. • Wipe with damp cloth. Dry thoroughly. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pads and display area.*** • Do not use other cleaning sprays, abrasive cleaners or large amounts of water on the panel.
Door Handle, Oven Exterior (select models) **- Stainless Steel**	• ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.*** • ***DO NOT USE “ORANGE” OR ABRASIVE CLEANERS.*** • ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.*** • **Daily Cleaning/Light Soil ––** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Jenn-Air Model A912, Part No. 20000008)**. • **Moderate/Heavy Soil ––** Wipe with one of the following - Bon Ami*, Smart Cleanser*, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray.
Oven Window & Door - Glass	• Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining. • Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first. • Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.
Oven Trim - Metal Finishes	• Wash with soap and water, glass cleaners or mild liquid sprays. Avoid using excessive amounts of water. • Remove stubborn soils with nonabrasive cleaners such as Bon Ami* or a baking soda and water paste; rinse and dry. Do not use abrasive cleaners.
Oven Interior	• See page 13-14 for information on the self-clean oven. • To remove occasional spillovers between cleanings, use a plastic soap-filled scouring pad; rinse well. • Wipe up sugary spillovers and acidic spillovers such as lemon juice, tomato sauce or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. The porcelain finish may discolor if acidic or sugary spills are not wiped up prior to a self-clean cycle.
Oven Rack	• Rub with a sponge or cloth using one of the following cleaners: Bon-Ami*, Soft Scrub* or Comet*. Rinse and dry. • For hard to remove soils, use a dampened soap-filled scouring pad. Rinse and dry. • Rack will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack support with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.

MAINTENANCE

Oven Light

⚠ CAUTION

- Disconnect power to oven before replacing light bulb.
- Allow oven to cool before replacing light bulb.
- Make sure bulb cover and bulb are cool before touching.

To assure the proper replacement bulb is used, order bulb from Jenn-Air. Call 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247), ask for part number 74004458 - halogen bulb.

To Replace Oven Light Bulb:

1. Disconnect power to the wall oven.
2. When oven is cool, use fingertips to grasp edge of bulb cover. Pull out and remove.
3. Carefully remove old bulb by pulling **straight out** of ceramic base.
4. To avoid damaging or decreasing the life of the new bulb, do not touch the bulb with bare hands or fingers. Hold with a dry cloth or paper towel. Push new bulb prongs **straight into** small holes of ceramic base.
5. Replace bulb cover by snapping into place.
6. Reconnect power to the oven. Reset clock.

Oven Window

To protect the oven door window:

1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
For most concerns, try these first.	• Check if oven controls have been properly set. • Check if oven is properly connected to electrical outlet. • Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse. • Check power supply.
Clock, indicator words, and/or lights operate but oven does not heat.	• Oven may be set for a Cook & Hold or Delay function. • The Control Lock may have been set. See page 5.
Oven light and/or clock does not function.	• The light bulb is loose or defective. • The oven light does not work during self-cleaning process. • Oven may be in Sabbath Mode. See page 10.
There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.	• This is normal for a new wall oven and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will “burn off” the smells more quickly. Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor. • Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.
Oven will not activate the self-cleaning process.	• Oven may be set for a delay clean. • Oven may be in Sabbath Mode. See page10. • Oven may be over 400° F. Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.
Oven did not clean properly.	• Oven may need longer cleaning time. • Excessive spills were not removed prior to self-cleaning process.
Foods do not broil properly.	• Voltage into house may be low. • Broil with the oven door closed.
Baked food is burned or too brown on top.	• Food may be positioned incorrectly in oven. (See “Cooking Made Simple” booklet.) • Oven not preheated properly.
Foods bake unevenly.	• Oven was not preheated. • The oven may be installed improperly. • Check the oven rack with a level. • Stagger pans, do not allow pans to touch each other or oven wall. • Check instructions for suggested placement of pans on oven rack. (See “Cooking Made Simple” booklet.)
Oven door will not unlock.	• Oven may not have cooled to safe temperature after self-cleaning process. • The control and door may be locked. See page 5.

cont.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Oven baking results are less than expected.	• The pans being used may not be of the size or material recommended for best results. (See "Cooking Made Simple" booklet.) • There may not be sufficient room around sides of the pans for proper air circulation in the oven. • Check instructions for preheating, rack position and oven temperature.
Baking results differ from previous oven.	• Oven thermostat calibration may differ between old and new ovens. Follow recipe and use the directions in this guide before calling for service since the calibration on the previous oven may have drifted to a too high or too low setting. See page 11 - Adjusting the Oven Temperature.
Fan is heard during broiling, cleaning and some baking operations.	• This is the cooling fan and is normal. The fan will continue to run after use until the oven cools.
Cooling fan continues to operate after the oven has been turned off.	• This is normal. The fan will automatically shut off when the oven is cooled.
Fault Codes	• BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK appear in the display, press CANCEL pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer. • If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the CANCEL pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code reappears, contact an authorized servicer.
There are no beeps and no display.	• Oven may be in Sabbath Mode. See page 10.
Noises may be heard.	• The oven makes several low level noises. You may hear the oven cooling fan going on and off. You may also hear the oven relays as they go on and off. These are all normal. • As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.

WARRANTY & SERVICE

Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second Year - After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

Third Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

- **Electronic Controls**
- **Electric Heating Elements:** Broil and bake elements on electric cooking appliances.

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

The specific warranties expressed above are the ***ONLY*** *warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

What is Not Covered By These Warranties:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   a. Improper installation, delivery, or maintenance.
   b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   c. Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
   d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
   e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   a. Correct installation errors.
   b. Instruct the user on the proper use of the product.
   c. Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services[SM], Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services[SM], Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services[SM], Jenn-Air Customer Assistance.

Notes:

When writing or calling about a service problem, please include the following information:
a. Your name, address and telephone number;
b. Model number and serial number;
c. Name and address of your dealer or servicer;
d. A clear description of the problem you are having;
e. Proof of purchase (sales receipt).

Four électrique auxiliaire Jenn-Air

Guide d'utilisation et d'entretien

Table des Matières



Installateur: Remettre ce guide au propriétaire.

Consommateur: Lire le guide; le conserver pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle ________________________________

Numéro de série ___________________________________

Date d'achat ______________________________________

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :

Jenn-Air Customer Assistance
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
(lundi au vendredi, 8 h à 20 h, heure de l'Est)
Internet: http://www.jennair.com

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Reportez-vous à la page 39 pour plus d'informations concernant le service après-vente.

SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes «avertissement» de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service après-vente ou le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaître les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. Ne pas régler, réparer ni remplacer un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

Pour éviter un incendie ou des dommages de fumée

- S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.
- Garder les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil. Ne pas ranger de matériaux inflammables dans un four.
- De nombreux types de plastique sont affectés par la chaleur. Garder les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes.
- Pour empêcher qu'un feu de graisse ne se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

En cas d'incendie

Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de la graisse enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à mousse pour étouffer les flammes.

1. Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil pour minimiser la propagation des flammes.
2. **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.
3. Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Sécurité pour les enfants

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS remiser dans une armoire au-dessus d'un appareil des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur l'appareil ou sur la porte pour atteindre un objet, pourrait se blesser gravement.

Sécurité

- Ne jamais laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud. Ne jamais laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.
- Il est important d'enseigner aux enfants que l'appareil et les ustensiles placés dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

Familiarisation avec l'appareil

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS utiliser un appareil comme escabeau pour atteindre les armoires se trouvant au-dessus. Le mauvais emploi de porte d'appareil comme par exemple en tant qu'escabeau, le fait de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte, peuvent entraîner le renversement de l'appareil, casser la porte et gravement blesser.

- Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer ou pour garder chaude une pièce, sinon des dommages à l'appareil pourraient s'ensuivre et cela pourrait être dangereux pour l'utilisateur. Aussi, ne pas utiliser le four pour ranger des aliments ou des ustensiles de cuisine.
- Ne pas bloquer ou obstruer l'évent du four.
- NE JAMAIS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE CUISSON NI LES PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR. Les éléments de cuisson peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures du four peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, ne pas toucher les éléments de cuisson ni les parois intérieures du four et éviter leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces peuvent également atteindre une température suffisamment élevée pour brûler : les ouvertures d'évent et les surfaces avoisinantes, ainsi que les portes et les hublots des fours.
- Ne pas toucher l'ampoule du four brûlante avec un chiffon humide car elle pourrait se briser. Si tel est le cas, débrancher l'appareil avant de retirer l'ampoule pour éviter une décharge électrique.
- On doit entendre le bruit du ventilateur de refroidissement à chaque foir que le four est en cours d'utilisation. Sinon, appeler un réparateur autorisé.
- Ne jamais garnir la sole du four ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Cuisson et sécurité

- Ne jamais faire chauffer un récipient non ouvert dans le four. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.
- Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.
- Porter un vêtement approprié. Éviter de porter des vêtements amples ou à longues manches pendant l'utilisation de l'appareil. Ils peuvent prendre feu si le vêtement entre en contact avec un élément de cuisson brûlant.
- Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Ne pas toucher un élément chaud avec une manique.
- Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou d'introduire un plat.
- **AVERTISSEMENT - METS PRÉPARÉS :** Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

- Ne pas permettre le contact de papier d'aluminium ou de sonde à viande avec les éléments chauffants.
- Toujours éteindre toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et sécurité

- Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.
- La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine traditionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.
- Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

Nettoyage et sécurité

- Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants avant de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Nettoyer l'appareil avec précaution. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.
- Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.

Four autonettoyant

⚠ ATTENTION

Ne laisser aucune nourriture, ustensile de cuisine, grille ou lèchefrite dans le four lors d'une opération d'autonettoyage.

- Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser de produit de nettoyage ou enduits de four dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.
- Avant d'exécuter une opération d'autonettoyage, retirer la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles, et éliminer par essuyage tout excès de résidus renversés pour éviter la formation de fumée ou l'inflammation de ces résidus.

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

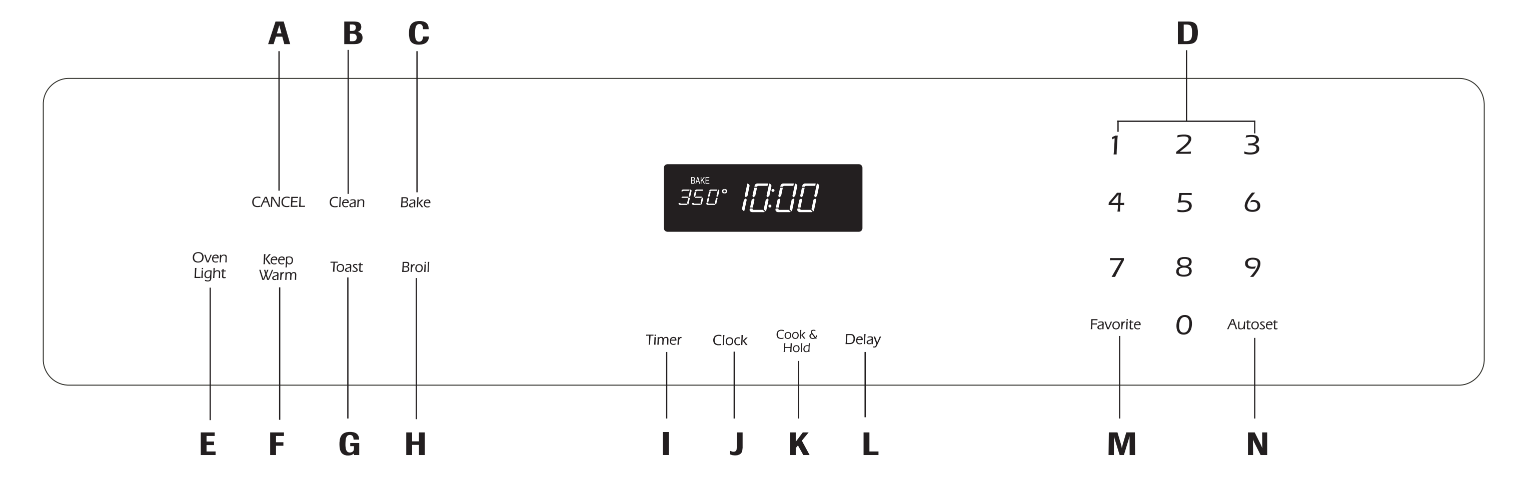
Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS : Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à revêtement antiadhésif.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

CUISSON DANS LE FOUR

Tableau de commande



Le tableau de commande est conçu pour faciliter la programmation. La fenêtre d'affichage indique l'heure, les fonctions avec minuterie et fonctions du four. Le tableau de commande représenté comprend las caractéristiques spécifiques au modèle. (Le style peut varier selon le modèle.)

A	ANNULER	Annule toutes les opérations sauf minuterie et horloge.
B	Nettoyage	S'utilise pour programmer le cycle d'autonettoyage.
C	Cuisson courante	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
D	Touches numériques	S'utilisent pour programmer durées et températures.
E	Lampe du four	S'utilise pour allumer ou éteindre la lumière de four.
F	Maintien au chaud	S'utilise pour maintenir au chaud dans le four les aliments cuits.
G	Grille-pain	Utilisation comme grille-pain, et pour le brunissage superficiel sur deux faces.
H	Gril	S'utilise pour la cuisson au gril et le rissolage sur partie supérieure.
I	Minuterie	Programme la minuterie.
J	Horloge	S'utilise pour programmer l'heure du jour.
K	Cuisson et maintien	Pour cuire pendant une durée préétablie, avec maintien au chaud pendant une heure.
L	Démarrage différé	Programme le four pour débuter une cuisson plus tard.
M	Favorites	S'utilise pour programmer et sauvegarder une méthode particulière de cuisson et maintien.
N	Programmation automatique	S'utilise pour programmer rapidement les températures.

Utilisation des touches

- Appuyer sur la touche désirée.
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée ou la température.
- Appuyer sur la touche Autoset pour entrer la température.
- Un bip retentit lorsque l'on appuie sur une touche.
- Un double bip retentit en cas d'erreur de programmation.

Remarque : Quatre secondes après avoir entré le chiffre, la durée ou la température seront automatiquement entrées. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur une touche de fonction et les touches numériques, la fonction sera annulée et l'afficheur reviendra à l'affichage précédent.

Horloge

L'horloge peut être programmée pour afficher la durée dans un format de 12 ou 24 heures. L'horloge est programmée en usine pour un format de 12 heures.

Changement de l'horloge à un format de 24 heures:

1. Appuyer sur les touches CANCEL (ANNULER) et Favorite (Favorites) et maintenir la pression pendant trois secondes.
   - 12 Hr clignote à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche Autoset pour programmer 24 Hr; appuyer à nouveau pour programmer 12 Hr.
3. Programmer l'heure en suivant les instructions données dans la section Réglage de l'horloge.

CANCEL

Favorite

Autoset

Cuisson dans le four

Réglage de l'horloge :



1. Appuyer sur la touche Clock (Horloge).
   - L'heure du jour clignote à l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour programmer l'heure du jour.
   - Deux points clignotent à l'afficheur.
3. Appuyer à nouveau sur la touche Clock ou attendre quatre secondes.
   - Les deux points restent.

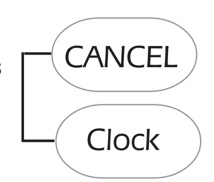
Lorsque le courant électrique arrive ou après une interruption de courant, la dernière heure avant l'interruption de courant va clignoter.

Pour rappeler l'heure du jour lorsqu'une autre fonction de durée s'affiche, appuyer sur la touche Clock.

L'heure de l'horloge ne peut être changée lorsque le four a été programmé pour une cuisson ou un nettoyage différé, ou pour cuisson et maintien.

Annulation de l'affichage de l'heure:

Si l'on ne désire pas l'affichage de l'heure du jour:



Appuyer sur les touches CANCEL (ANNULER) et Clock (Horloge) et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour disparaît de l'afficheur.

Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, appuyer sur la touche Clock pour afficher brièvement l'heure du jour.

Quand l'affichage de l'horloge est annulé, après 15 minutes, le régulateur du four se met en **mode d'attente** pour économiser de l'énergie. L'affichage sera alors effacé et la lampe du four ne fonctionnera plus. Pour relancer le régulateur à partir du mode d'attente, appuyer sur l'une des touches. Un double bip se fera entendre.

Réaffichage de l'heure :

Appuyer sur les touches CANCEL et Clock et les maintenir ainsi pendant trois secondes. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Minuterie

La minuterie peut être programmée de une minute (00:01) jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59).

La minuterie peut être utilisée indépendamment de toute autre activité du four. Elle peut être aussi programmée alors qu'une autre fonction du four est en cours d'utilisation.

La minuterie ne commande pas le four. Elle ne sert qu'à émettre des bips.

Programmation de la minuterie :



1. Appuyer sur la touche Timer (Minuterie).
   - 00:00 et le mot TIMER clignotent à l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.
   - Les deux points et le mot TIMER continuent à clignoter.
3. Appuyer à nouveau sur la touche Timer ou attendre quatre secondes.
   - Les deux points s'arrêtent de clignoter et le décompte de la durée commence.
   - La dernière minute du décompte sera affichée sous forme de secondes.
4. À la fin de la durée programmée, un bip long retentit et le mot End (Fin) sera affiché.
5. Appuyer sur la touche Timer pour effacer l'afficheur.

Annulation de la minuterie :



1. Appuyer sur la touche Timer et la maintenir ainsi pendant trois secondes.

   OU



2. Appuyer sur la touche Timer et « 0 » à l'aide des touches numériques.

Verrouillage des commandes et de la porte du four

La porte du four et les touches peuvent être verrouillées pour des raisons de sécurité, le nettoyage ou pour empêcher toute utilisation non souhaitée. Les touches ne fonctionneront pas si elles sont verrouillées.

Si le four est en cours d'utilisation, les touches et la porte ne peuvent être verrouillées.

L'heure actuelle du jour restera à l'afficheur lorsque les touches et la porte seront verrouillées.

Verrouillage :

1. Appuyer sur les touches CANCEL et Cook & Hold (Cuisson et maintien) et les maintenir ainsi pendant trois secondes.
   - OFF (ARRÊT) paraît à l'afficheur.
   - Le mot LOCK (VERROUILLAGE) clignote lorsque la porte est en cours de verrouillage.

Déverrouillage :

Appuyer sur les touches CANCEL et Cook & Hold et les maintenir ainsi pendant trois secondes. OFF disparaît de l'afficheur.

> **Remarque :** La porte du four et les touches ne peuvent être verrouillées si la température du four est de 205 °C (400 °F) ou plus.

Codes d'anomalie

Les mots BAKE (CUISSON COURANTE) ou LOCK (VERROUILLAGE) peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir en cas d'erreur ou de problème. Si tel est le cas, appuyer sur la touche CANCEL. Si le mot BAKE ou LOCK continuent à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si le mot continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.

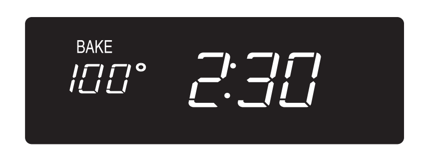
Cuisson courante au four

Programmation de Bake :



Autoset

1. Appuyer sur la touche Bake (Cuisson courante).
   - Le mot BAKE (CUISSON COURANTE) et 000 clignotent à l'afficheur.
2. Sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche Autoset (Programmation automatique) pour 175 °C (350 °F) ou sur les touches numériques appropriées.
   - Chaque pression additionnelle de la touche Autoset augmente la température de 15 °C (25 °F).
   - La température peut être programmée de 75 à 285 °C (170 à 550 °F).
3. Appuyer de nouveau sur la touche Bake ou attendre quatre secondes.
   - Le mot BAKE s'arrête de clignoter et s'allume à l'afficheur.



   - 38° (100°) ou la température réelle du four si la température est de plus de 38 °C (100 °F) sera affichée. Elle augmentera par intervalle de 3 °C (5 °F) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
4. La durée de la période de préchauffage est d'environ quatre minutes. Attendre la fin du préchauffage pour placer le plat dans le four.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - La température programmée s'affiche.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche Bake.
5. Placer la nourriture dans le four.
6. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuire plus longtemps au besoin.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER).



8. Retirer la nourriture du four.

Différences de cuisson entre l'ancien four et le nouveau

Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. Voir Ajustement de la température du four à la page 31.

Remarques sur la cuisson courante au four :

- Pour changer la température du four pendant la cuisson, appuyer sur Bake, puis sur la touche Autoset ou sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- Pour changer la température du four lors du préchauffage, appuyer sur la touche Bake deux fois, puis sur la touche Autoset ou sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- Si l'on oublie d'arrêter le four, il s'arrêtera automatiquement après 12 heures. Si l'on désire désactiver cette fonction, voir page 30.
- Pour des conseils supplémentaires sur la cuisson courante et le rôtissage, voir la brochure La cuisson simplifiée.

Cuisson et maintien

Lors de l'utilisation de l'option **Cook & Hold** (Cuisson et maintien), le four se met à chauffer immédiatement une fois que la commande a été programmée. Puis, le four cuit pendant la durée spécifiée. Lorsque cette durée s'est écoulée, le four maintient la nourriture au chaud pendant une heure au maximum, puis s'éteint automatiquement.

Programmation de Cook & Hold :



1. Appuyer sur la touche Cook & Hold (Cuisson et maintien).
   - Le mot HOLD (MAINTIEN) clignote pour indiquer que la programmation de cuisson et maintien est en cours.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
2. Sélectionner la durée désirée de cuisson en utilisant les touches numériques.
   - Le mot HOLD continue à clignoter.
   - La durée s'allume à l'afficheur.
   - La durée peut être réglée de 00:10 à 11:59.
3. Appuyer sur la touche Bake et sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche Autoset pour 175 °C (350 °F) ou sur les touches numériques appropriées.



   - Le mot BAKE clignote.
   - La température du four peut être programmée de 75 à 285 °C (170 à 550 °F).

suite

4. Appuyer à nouveau sur la touche Bake OU attendre quatre secondes.
   - Le mot BAKE reste allumé.
   - La durée de cuisson paraît à l'afficheur.
   - La température réelle du four sera affichée pendant le préchauffage.
   - La température programmée s'affiche lorsque le four est préchauffé.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Quatre bips retentissent.
- Les mots HOLD et WARM (CHAUD) s'allument.
- 75° (170°) paraît à l'afficheur.
- L'heure du jour paraît à l'afficheur.



Après une heure de MAINTIEN AU CHAUD :

- Le four s'éteint automatiquement.
- Les mots HOLD et WARM s'éteignent.
- Retirer la nourriture du four.

Annulation de Cook & Hold à tout moment :

Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER). Retirer la nourriture du four.



Cuisson et maintien différés

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Avec la fonction **différée**, le four se met à cuire plus tard dans la journée. Programmer la durée d'attente désirée avant que le four ne se mette en marche et la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et cuit pour la durée spécifiée.

La durée d'attente peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).

Programmation d'un cycle de cuisson et maintien différés :

1. Appuyer sur la touche Delay (Démarrage différé).
   - Le mot DELAY (ATTENTE) et 00:00 clignote à l'afficheur.
2. À l'aide des touches numériques appropriées, entrer la durée d'attente avant que ne débute le cycle de cuisson et maintien.
3. Appuyer sur la touche Cook & Hold.
   - Les mots HOLD et DELAY clignotent à l'afficheur.
   - 00:00 clignote.
4. Entrer la durée désirée de cuisson à l'aide des touches numériques.
5. Appuyer sur Bake.
6. Programmer la température du four désirée en appuyant sur la touche Autoset ou sur les touches numériques appropriées.
   - 175° (350°) s'allume lorsque l'on appuie sur la touche Autoset (Programmation automatique).
   - Après quatre secondes, la durée d'attente entrée paraît à l'afficheur.
   - Le mot HOLD s'éteint.
   - Les mots BAKE (CUISSON COURANTE) et DELAY (ATTENTE) restent allumés pour rappeler qu'un cycle de cuisson et maintien différés a été programmé.

Remarques :

- Ne pas utiliser le cycle de cuisson et maintien différés pour des articles qui nécessitent que le four soit préchauffé, comme les gâteaux, les petits biscuits et les pains.
- Ne pas utiliser le cycle de cuisson et maintien différés si le four est déjà chaud.

Cuisson au gril

Programmation du gril :



1. Appuyer sur la touche Broil (Gril).
   - Le mot BROIL (GRIL) et 000 clignotent à l'afficheur.
   - Le mot SET (VALIDER) clignote.
2. Appuyer sur la touche Autoset (Programmation automatique) une fois pour programmer un gril à température élevée ou deux fois pour programmer un gril à température basse.
   - Les mots HI (ÉLEVÉE) ou LO (BASSE) seront affichés.

   Sélectionner HI broil (Gril à température élevée) – 285 °C (550 °F) pour un gril normal. Sélectionner LO broil (Gril à température basse) – 230 °C (450 °F) pour un gril à température inférieure d'aliments à cuisson plus longue comme la volaille.
3. Après quatre secondes, le four se met en marche.
   - Le mot BROIL reste allumé.
   - Les mots HI ou LO restent allumés.



4. Aucun préchauffage n'est nécessaire avant l'utilisation du gril.
5. Placer la nourriture dans le four. Fermer la porte du four.
6. Retourner la viande une fois à la moitié de la durée de cuisson.
7. Lorsque l'aliment est cuit, appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER). Retirer la nourriture et la lèchefrite du four.
   - L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.



Remarques sur la cuisson au gril :

- Pour de meilleurs résultats lors du gril, se servir de la lèchefrite et de sa grille, prévues pour ce type de cuisson.
- Prévoir des durées de cuisson au gril plus longues et un rissolage légèrement moins doré si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.
- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur la touche Broil et la touche Autoset, le four ne sera pas programmé et l'afficheur reviendra à l'information précédente.
- Un ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche lors du gril. S'il ne fonctionne pas, prendre contact avec un réparateur agréé.
- Le gril au réglage HI (Élevé) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utiliser le gril au réglage LO (Bas) pour la cuisson de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- Retourner la nourriture lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au gril s'est écoulée.
- Les durées de cuisson au gril peuvent être plus longues avec une température de gril inférieure.
- Pour retourner les aliments durant une cuisson au gril, tirer la grille jusqu'à la position de calage.
- Les aliments seront très près de l'élément; ceci est normal.
- Pour des températures et des conseils supplémentaires sur la cuisson au gril, se reporter à la brochure La cuisson simplifiée.

Tableau de cuisson au gril

ALIMENTS		DURÉE APPROX. PREMIER CÔTÉ	DURÉE APPROX. DEUXIÈME CÔTÉ
Boeuf			
Bifteck, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	À point	8 à 9 minutes	7 à 8 minutes
	Bien cuit	10 à 11 minutes	8 à 9 minutes
Hamburgers, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	À point : 70 °C (160 °F)	6 minutes	7 à 8 minutes
	Bien cuit : 75 °C (170 °F)	7 à 8 minutes	8 à 9 minutes
Porc			
Côtelettes, 1,25 cm (1/2 po)		7 minutes	5 à 6 minutes
Côtelettes, 2,5 cm (1 po)		10 à 11 minutes	9 à 10 minutes
Tranche de jambon		5 minutes	3 à 4 minutes
Volaille			
Demi-poitrine, 340 à 425 g (12à 15 oz) chacune		Gril à température basse (côté avec peau vers le bas d'abord) 25 à 28 minutes	Gril à température basse 9 à 14 minutes
Fruits de mer			
Darne de poisson, beurrées, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur		Gril à température basse 10 à 14 minutes	Gril à température basse (sans retourner)

Remarque : Ce tableau n'est qu'un guide de suggestions. Les durées peuvent varier selon l'aliment à cuire.

Grille-pain

Pour faire griller des aliments comme dans un grille-pain usuel.

1. Appuyer sur la touche Toast (Grille-pain)
2. Utiliser les touches numériques pour sélectionner la durée, ou utiliser la touche Autoset (Programmation automatique) pour sélectionner d'abord une durée de 4 minutes, qui sera ensuite augmentée de 1 minute par chacune des pressions suivantes sur la touche. Le message « tSt » est alors affiché.

   Pour modifier la durée durant l'opération, appuyer de nouveau sur la touche Toast et entrer la nouvelle durée avec les touches numériques ou la touche Autoset.

   L'intensité du brunissage est variable; surveiller attentivement l'évolution pour éviter un brunissage excessif.
3. À la fin de la période sélectionnée, 4 bips retentissent.

Remarque : Pour la répartition optimale par rapport à l'élément chauffant de 4 ou 5 tranches de pain ou articles similaires sur la grille, voir l'illustration.

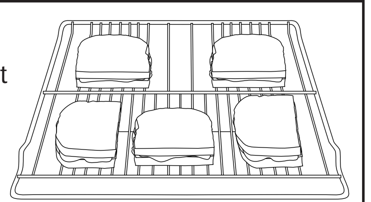


Tableau pour le grille-pain

Aliment	Durée* (four froid)
Tranches de pain blanc	$3^1/_2$ - $4^1/_2$ min.
Gaufres (surgelées)	4 - $4^1/_2$ min.
Pâtisserie (non congelée)	$3^1/_2$ - 4 min.
Pâtisserie (surgelée)	$4^1/_2$ - $4^3/_4$ min
Tortillas (farine)	$2^1/_2$ - 3 min.
Toaster breaks / Hot pockets **	4 - 5 min.
Bagels	$4^1/_2$ - 5 min.
Muffins anglais	$3^1/_2$ - 4 min.
Sandwich au fromage	$3^1/_2$ - $4^1/_2$ min

* Temps de grillage approximatif, à utiliser seulement comme guide.
** Marques de commerce déposées des fabricants respectifs.

Remarques sur le grille-pain :

- Le brunissage est fondé sur le temps, et non sur la température.
- Pour un brunissage plus uniforme, préchauffer le four pendant 3-4 minutes.
- Le temps de brunissage nécessaire est plus court si le four est déjà chaud, ou lors d'opérations successives.
- Pour ajouter ou retirer des aliments, tirer la grille jusqu'à la position de calage.
- Après le refroidissement du four, enlever les résidus alimentaires (croûtes, renversements, etc.)

Maintien au chaud

Pour maintenir au chaud des aliments cuits et chauds ou pour réchauffer pains et assiettes.

Programmation du gril :



1. Appuyer sur la touche Keep Warm (Maintien au chaud).
   - Le mot WARM (CHAUD) et 000 clignotent à l'afficheur.
2. Sélectionner la température de maintien au chaud. Appuyer sur la touche Autoset (Programmation automatique) ou sur les touches numériques appropriées.



   - 75° (170°) s'allume lorsque l'on appuie sur la touche Autoset.
   - Chaque pression sur la touche Autoset augmente la température de 3 °C (5 °F).

   La température de maintien au chaud peut être programmée de 63 et 90 °C (145 et 190 °F).

   Le mot WARM (CHAUD) et la température seront affichés pendant que la fonction est active.



Annulation du maintien au chaud :

1. Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER).
2. Retirer la nourriture du four.

Remarques sur la fonction de maintien au chaud :

- Pour obtenir des qualités alimentaires et nutritives optimales, les aliments ne doivent pas être gardés au chaud plus de 1 ou 2 heures.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, les recouvrir de papier aluminium, sans serrer, ou d'un couvercle.
- **Pour réchauffer des petits pains :**
  – recouvrir les petits pains de papier aluminium sans les serrer et les placer au four.
  – appuyer sur les touches Keep Warm et Autoset.
  – réchauffer pendant 12 à 15 minutes.
- **Pour réchauffer des assiettes :**
  – placer deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
  – appuyer sur les touches Keep Warm et Autoset.
  – réchauffer pendant 5 minutes, arrêter le four et laisser les assiettes au four pendant encore 15 minutes.
  – n'utiliser que des assiettes pouvant aller au four, à vérifier avec le fabricant.
  – ne pas poser des assiettes tièdes sur une surface froide, les changements rapides de température pouvant casser l'assiette ou la fendiller.

Arrêt automatique/Mode sabbat

Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il a été accidentellement laissé en marche. Cette caractéristique de sécurité peut être arrêtée.

Pour annuler l'arrêt 12 heures et faire fonctionner le four en continu pendant 72 heures :

1. Appuyer sur la touche Clock (Horloge) et la maintenir ainsi pendant 3 secondes.



- SAb sera affiché et clignotera pendant cinq secondes.
- SAb sera ensuite affiché en continu jusqu'à ce qu'on l'arrête ou jusqu'à ce que la durée limite de 72 heures soit atteinte.
- Le mot BAKE (CUISSON COURANTE) sera aussi affiché si un cycle de cuisson courante est en cours alors que le four est en mode sabbat.
- Toutes les touches sont inactives sauf CANCEL (ANNULER) et Clock. Toutes les autres fonctions SAUF BAKE (Minuterie, Maintien au chaud, Nettoyage, etc.) sont verrouillées pendant le mode sabbat.
- Un cycle de cuisson et maintien peut être programmé durant le mode sabbat. Cependant, un cycle de cuisson et maintien différés n'est pas possible.

Annulation du mode sabbat :

1. Appuyer sur la touche CLOCK pendant trois secondes.



   OU

2. Après 72 heures, le mode sabbat se termine.
   - 'SAb' clignote pendant 5 secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

Remarques sur le mode sabbat :

- Le mode sabbat peut être mis en marche à tout moment, que le four soit en marche ou non.
- Le mode sabbat ne peut pas être mis en marche si les touches sont verrouillées ou la porte verrouillée.
- La majorité des messages et tous les bips sont désactivés lorsque le mode sabbat est actif.
- Si le four est en mode cuisson lorsque le mode sabbat est programmé, le mot BAKE (CUISSON COURANTE) s'éteint à la fin du cycle de cuisson. Il n'y aura aucun signal sonore audible.
- Si l'éclairage du four est souhaité pendant le mode sabbat, la lampe devra être allumée avant que le mode sabbat ne débute.
- Lorsque le mode sabbat a démarré, l'afficheur indique immédiatement la température programmée plutôt que la température réelle de la cavité du four. Aucun bip de préchauffage ne retentit.
- Le cycle d'autonettoyage et le verrouillage automatique de la porte ne fonctionnent pas pendant le mode sabbat.
- Si l'on appuie sur la touche CANCEL, un cycle de cuisson courante au four sera annulé. Cependant, le régulateur restera en mode sabbat.
- Après une panne de courant, le four revient en mode sabbat avec 72 heures restantes et aucun cycle actif.

CUISSON DANS LE FOUR

Ajustement de la température du four

La précision des températures du four a été soigneusement vérifiée à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences de cuisson ou de la couleur du rissolage obtenu entre un four neuf et un four ancien. Au fur et à mesure que le four est moins neuf, sa température peut varier.

Il est possible d'ajuster la température du four si l'on pense que le four ne cuit pas ou ne rissole pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, régler le four à une température de 15 °C (25 °F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faire cuire la préparation. Les résultats du premier essai de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés duquel la température doit être ajustée.

Ajustement de la température du four :

Bake

1. Appuyer sur la touche Bake (Cuisson courante).
2. Entrer 285 °C (550 °F) en appuyant sur les touches numériques appropriées.
3. Appuyer sur la touche Bake et la maintenir ainsi pendant plusieurs secondes ou jusqu'à ce que 00° paraisse à l'afficheur.

   Si la température du four a été précédemment ajustée, le changement sera affiché. Par exemple, si la température du four a été réduite de 8 °C (15 °F), l'afficheur indiquera -8 °C (-15 °F).
4. Appuyer sur la touche Autoset (Programmation automatique) pour ajuster la température.

   À chaque fois que l'on appuie sur la touche Autoset, la température change de 3 °C (5 °F). La température du four peut être augmentée ou diminuée de 3 à 20 °C (5 à 35 °F).
5. L'heure du jour réapparaît automatiquement à l'afficheur.

Il n'est pas nécessaire de réajuster la température du four en cas de panne ou d'interruption de courant.

Favorites

La touche Favorite (Favorites) permet de sauvegarder la durée et la température d'un cycle de cuisson et maintien et de cuisson courante.

Pour programmer un cycle Favorite, une fonction de cuisson et maintien doit être active ou tout juste programmée.

Programmation d'un nouveau cycle Favorite ou sauvegarde d'une fonction en cours de cuisson et maintien comme favorite :

1. Programmer un cycle de cuisson et maintien comme il est décrit à la section Cuisson et maintien à la page 26.
2. Appuyer sur la touche Favorite et la maintenir ainsi pendant trois secondes.

   Favorite

   - Le cycle cuisson et maintien nouvellement programmé ou en cours de fonctionnement sera sauvegardé.
   - Un bip retentit pour indiquer que les commandes ont accepté le réglage Favorite.

Démarrage d'un cycle programmé dans Favorite :

1. Appuyer sur la touche Favorite.
   - La durée et la température du cycle programmé de cuisson et maintien seront affichées (si aucun cycle de cuisson et maintien n'a été programmé, « nonE » sera affiché).
2. Appuyer sur la touche Bake.

   Bake

   - Le cycle Favorite commence immédiatement.
   - Le mot BAKE s'allume à l'afficheur.
   - La durée de cuisson s'allume à l'afficheur.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Le mot BAKE s'éteint.
- Les mots HOLD et WARM (MAINTIEN AU CHAUD) s'allument.
- 75° (170°) paraît à l'afficheur.

Annulation d'un cycle Favorite en cours :



1. Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER).
   - Le cycle Favorite sauvegardé ne sera pas affecté.
2. Retirer la nourriture du four.

CUISSON DANS LE FOUR

Éclairage du four



La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur Oven Light (Lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. Un bip retentit chaque fois que l'on appuie sur Oven Light.

Évent du four

L'évent du four est situé sous la porte du four.

Lorsque le four fonctionne, les surfaces voisines de l'évent peuvent devenir assez chaudes pour entraîner des brûlures. Pour des résultats optimums, ne pas bloquer l'évent.

Ventilateur du four

Le **ventilateur de refroidissement** se met automatiquement en marche lorsque le four fonctionne. Ce ventilateur sert à refroidir les composants internes du tableau de commande. Il est possible qu'il continue à tourner une fois le four éteint. Le ventilateur s'éteint automatiquement dès que ces composants sont refroidis. Ceci est normal.

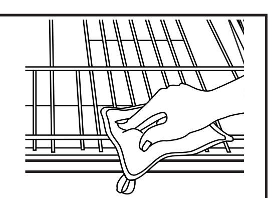
Grille du four

⚠ ATTENTION

- Ne pas tenter de changer la position de la grille lorsque le four est chaud.
- Ne pas ranger de nourriture ou d'ustensile dans le four.

Le four est équipé d'une grille (une position). La grille fournie comporte un dispositif de calage.

Remarque : Pour faire coulisser la grille (pour contrôler la cuisson ou retirer le plat) saisir le **bord supérieur** de la grille.

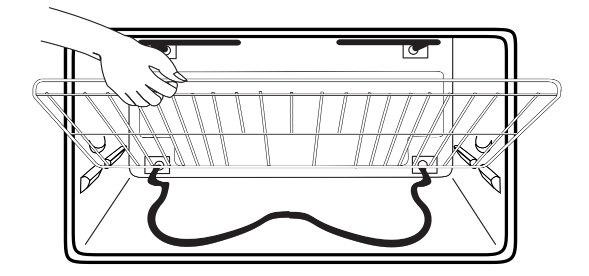


Extraction :

Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage; soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.

Réinstallation :

Placer la grille sur les supports dans le four; soulever légèrement l'avant; faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage; abaisser la grille et la faire glisser dans le four.





5. Appuyer sur la touche Autoset pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage :



   HVy (Très sale) (Saleté épaisse, 4 heures)

   MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures)

   LITE (Léger) (Saleté légère, 2 heures)

   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.

6. Après quatre secondes, les mots CLEAN (NETTOYAGE) et DELAY (ATTENTE) s'allumeront et le mot LOCK (VERROUILLAGE) clignotera à l'afficheur. Lorsque la porte du four se verrouille, le mot LOCK s'arrête de clignoter et reste allumé en continu pour indiquer que le four est programmé pour une opération de nettoyage différé. Le délai d'attente sera affiché.



Pendant le cycle d'autonettoyage

Lorsque LOCK paraît à l'afficheur, la porte ne peut être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas la forcer pour l'ouvrir lorsque LOCK est affiché.

Fumée et odeurs

La première fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et disparaîtra à l'usage.

Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir production de fumée.

Bruits

Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruits de métal en dilatation ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

Après le cycle d'autonettoyage

Environ une heure après la fin du cycle, le mot LOCK s'éteint. À ce moment, la porte peut être ouverte.

La saleté peut avoir laissé un résidu gris poudreux. L'enlever avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté restante sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leurs supports, les enduire, ainsi que les supports, d'une fine couche d'huile végétale.

De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine parce qu'elle a subi chaleur et refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant que ne commence l'autonettoyage. La décoloration est normale et n'affectera pas la performance du four.

Remarques :

- Si la porte du four n'est pas fermée, le mot DOOR (PORTE) clignote à l'afficheur et le four émet des bips jusqu'à ce que la porte soit fermée et que l'on appuie à nouveau sur Clean.
- S'il s'écoule plus de cinq secondes entre le moment où l'on appuie sur Clean et celui où l'on appuie sur la touche Autoset (Programmation automatique), l'afficheur retourne automatiquement à l'affichage précédent.
- Un ventilateur se met automatiquement en marche pendant le cycle d'autonettoyage et s'éteint automatiquement une fois le cycle de nettoyage terminé et le four suffisamment refroidi. S'il ne fonctionne pas, prendre contact avec un réparateur agréé.
- La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture alors que le mot LOCK (VERROUILLAGE) est encore affichée.

Nettoyage

Méthodes de nettoyage

⚠ ATTENTION

- **Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

PIÈCES	NETTOYAGE
Lèchefrite et sa grille	***Ne jamais couvrir la grille de papier d'aluminium; cela empêche la graisse de couler dans la lèchefrite.*** • Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laisser tremper pour détacher les résidus. • Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer pour éliminer les souillures tenaces. • On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.
Tableau de commande	• Pour utiliser la fonction Control Lock (Verrouillage des commandes) pour le nettoyage, voir page 25. • Essuyer avec un linge humide. Bien sécher. • On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. ***NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.*** • Ne pas utiliser d'autres produits de nettoyage à vaporiser, de nettoyants abrasifs, ni de grandes quantités d'eau.
Poignée de porte, extérieur du four (certains modèles) **- acier inoxydable**	• ***NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.*** • ***NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.*** • ***TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.*** • **Nettoyage journalier/saleté légère -** Essuyer avec l'un des produits suivants : eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface* Formula 409 ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray (modèle Jenn-Air A912, pièce n° 20000008)**. • **Saleté modérée/épaisse -** Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami*, Smart Cleanser* ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray.
Hublot et porte du four - verre	• Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre. • Laver à l'eau et au savon. Rincer à l'eau claire et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge. • Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou nettoyants en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
Garniture du four - finis métalliques	• Laver à l'eau et au savon, avec un nettoyant du verre ou des produits doux à vaporiser. Éviter d'utiliser trop d'eau. • Enlever les taches rebelles à l'aide d'un nettoyant non abrasif tel que Bon Ami* ou d'une pâte de bicarbonate de soude et d'eau; rincer et sécher. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.
Intérieur du four	• Voir page 33-34 les renseignements sur le four autonettoyant. • Pour enlever les liquides qui ont pu déborder entre chaque nettoyage, utiliser un tampon à récurer savonneux en plastique; bien rincer. • Essuyer les résidus sucrés et acides, comme jus de citron, sauce tomate ou sauces à base de lait. La porcelaine vitrifiée possède une certaine résistance aux composés acides, mais qui n'est pas limitée. Elle peut se décolorer si les résidus sucrés ou acides ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.
Grilles du four	• Frotter avec une éponge/un linge et l'un de ces nettoyants : Bon Ami*, Soft Scrub* ou Comet*. Rincer et sécher. • Pour la saleté rebelle, utiliser un tampon à récurer savonneux humide. Rincer et sécher. • Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si cela se produit, enduire les grilles et les supports intégrés dans les parois du four d'une fine couche d'huile végétale, puis essuyer l'excédent.

*Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

Lampe du four



Pour remplacer l'ampoule, la commander auprès de Jenn-Air en composant le 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) (fournir le numéro de pièce 74004458 - ampoule aux halogènes).

Pour remplacer l'ampoule du four :

1. Débrancher le four.
2. Lorsque le four est froid, saisir le bord du cabochon avec les doigts, tirer et enlever.
3. Enlever soigneusement la vieille ampoule en la tirant **tout droit** du socle en céramique.
4. Pour éviter d'endommager l'ampoule neuve ou de diminuer sa durée, ne pas la toucher avec les doigts ou les mains sans protection. La tenir avec de l'essuie-tout ou un linge. Enfoncer **tout droit** les broches de l'ampoule dans les petits trous du socle en céramique.
5. Remettre le cabochon en l'enclenchant en place.
6. Rebrancher le four. Régler l'horloge.

Hublot du four

Pour protéger le hublot de la porte du four:

1. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des produits de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. Ne pas heurter le hublot en verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles ne soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre - rayure, choc, tension, etc. - peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
Pour la plupart des problèmes observés, essayer d'abord ce qui suit.	• Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées. • Vérifier si le four est bien raccordé au circuit électrique. • Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles. • Contrôler la source d'alimentation électrique.
L'horloge ou les lampes fonctionnent, les mots paraissent à l'afficheur, mais le four ne chauffe pas.	• Les commandes de l'horloge sont peut-être programmées pour une fonction Cook & Hold (Cuisson et maintien) ou Delay (Démarrage différé). • La fonction de verrouillage des commandes est peut-être activée. Voir page 25.
L'horloge ou les lampes ne fonctionnent pas.	• L'ampoule est mal vissée ou défectueuse. • La lampe du four ne fonctionne pas pendant l'autonettoyage. • Le four est peut-être en mode sabbat. Voir page 30.
Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.	• Ceci est normal pour un four neuf; cet effet disparaît après quelques utilisations. L'exécution d'un programme d'autonettoyage permettra de faire disparaître cette odeur plus rapidement. Faire fonctionner le ventilateur pour évacuer la fumée ou l'odeur. • Présence d'une accumulation de résidus alimentaires sur la sole du four. Exécuter une opération d'autonettoyage.
L'autonettoyage du four ne s'effectue pas.	• Le four est peut-être programmé pour un nettoyage différé. • Le four est peut-être en mode sabbat. Voir page 30. • Le four est peut être à une température supérieure à 205 °C (400 °F). La température du four doit être inférieure à 205 °C (400 °F) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.
Le four ne se nettoie pas correctement.	• Le four peut nécessiter un temps de nettoyage plus long. • Trop de résidus ont été laissés dans le four avant l'autonettoyage.
La cuisson au gril ne s'effectue pas correctement.	• La tension électrique de la maison est peut-être basse. • La porte du four doit être fermée durant la cuisson au gril.
Les aliments cuits au four sont brûlés ou trop grillés sur le dessus.	• Les aliments ont peut-être été mal placés dans le four. (Voir la brochure La cuisson simplifiée.) • Le four n'a pas été bien préchauffé.
Les aliments ne cuisent pas uniformément.	• Le four n'a pas été préchauffé. • Le four est peut-être mal installé. • Vérifier la grille du four avec un niveau. • Décaler les ustensiles, les éloigner les uns des autres ou les éloigner des parois du four. • Voir les suggestions au sujet de la disposition des ustensiles sur les grilles du four. (Voir la brochure La cuisson simplifiée.)
La porte du four ne se déverrouille pas.	• Le four n'a peut-être pas atteint la bonne température de refroidissement après l'autonettoyage. • Les commandes et la porte sont peut-être verrouillées. Voir page 25.

suite

Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
Les résultats de la cuisson au four sont inférieurs aux attentes.	• Les ustensiles utilisés ne sont peut-être pas de la bonne dimension ou ne sont peut-être pas faits d'un matériau recommandé. (Voir la brochure La cuisson simplifiée.) • L'espace est peut-être insuffisant autour des ustensiles pour permettre une bonne circulation d'air dans le four. • Vérifier les instructions au sujet du préchauffage, de la position des grilles et de la température du four.
Les résultats sont différents de ceux obtenus avec l'ancien four.	• Le réglage du thermostat des nouveaux fours peut différer de celui des anciens. Suivre les recettes et les instructions données dans ce guide avant de faire un appel de service. Il est possible que le réglage du four précédent se soit modifié à la hausse ou à la baisse. Voir page 31 - Ajustement de la température du four.
On entend le ventilateur lors de la cuisson au gril, du nettoyage et de certaines opérations de cuisson.	• C'est le ventilateur de refroidissement et ceci est normal. Le ventilateur continue à fonctionner après l'emploi jusqu'à ce que le four ait refroidi.
Le ventilateur de refroidissement continue à tourner une fois le four éteint.	• Ceci est normal. Le ventilateur s'éteint automatiquement une fois le four refroidi.
Codes d'anomalie.	• Les mots BAKE ou LOCK peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir d'une erreur ou d'un problème. Si le mot BAKE ou LOCK paraît à l'afficheur, appuyer sur la touche CANCEL. Si le mot BAKE ou LOCK continue à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si le mot continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé. • Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code d'anomalie au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur la touche CANCEL et laisser le four refroidir complètement, essuyer la saleté en excès puis reprogrammer l'autonettoyage. Si le code d'anomalie réapparaît, prendre contact avec un réparateur autorisé.
Il n'y a ni bip ni affichage.	• Le four est peut-être en mode sabbat. Voir page 30.
Des bruits se font entendre.	• Le four fait plusieurs bruits faibles. Il est possible d'entendre le ventilateur de refroidissement se mettre en marche et s'arrêter. Il est possible aussi d'entendre les relais du four qui se mettent en marche et s'arrêtent. Ceci est normal. • Alors que le four se réchauffe et se refroidit, il est possible d'entendre des bruits correspondant à la dilatation et à la contraction des pièces métalliques. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.

Garantie et servic

Garantie

Garantie complète d'une année - Pièces e main-d'œuvre

Durant **une période d'un (1) an** à compter de la d l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usag ménager sera réparée ou remplacée gratuitemer

Garanties limitées - Pièces seulem

Deuxième année – Après la première anné date de l'achat initial au détail, les pièces q révéleraient défectueuses dans des condit d'usage ménager seront réparées ou rer gratuitement (pièces seulement); le pro assumer tous les autres frais, y compri d'œuvre, de déplacement, de transpo de diagnostic, le cas échéant.

De la troisième à la cinquième la date de l'achat initial au détail dessous qui se révéleraient défe conditions normales d'usage r remplacées gratuitement (piè propriétaire devra assumer t frais de main-d'œuvre, de kilométrage et de diagnos

- **Commandes électr**
- **Éléments chauffar** de cuisson au four

Résidents car

Les garanties ci- Canada, seulen habilitées (vér nationale du Canada à l' États-Unis

Garar Cana

Pen init d r

s couverts par ces

ments dus à :
u entretien effectués incorrectement.
n, altération et tout réglage non autorisés
tataire de service après-vente agréé.
u usage abusif ou déraisonnable.
ntensité) incorrecte.

i les numéros de série d'origine
cilement lisibles.

u industriel.

service après-vente

ice.

e suite au

ts; par

Horno Eléctrico Auxiliar Jenn-Air

Guía de Uso y Cuidado

Tabla de Materias



Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo ________________________________

Número de Serie __________________________________

Fecha de Compra _________________________________

Si tiene preguntas, llame a:

Jenn-Air Customer Assistance
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)
(Lunes a Viernes, 8:00 a.m. a 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.jennair.com

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Para información sobre servicio, ver página 59.

SEGURIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los símbolos, advertencias, etiquetas de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

⚠ ATENCION

ATENCION - Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza de este producto a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

Para Evitar Daño a Causa de Incendio o Humo

- Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido quitados del horno antes de ponerlo en funcionamiento.
- No coloque materiales combustibles cerca del electrodoméstico. No se deben guardar en el horno materiales inflamables.
- Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se pueden entibiar o calentar.
- Para evitar incendios de grasa, no permita acumulación de grasa de cocinar o de otros materiales inflamables en el horno o en su cercanía.

En Caso de Incendio

- Use un extinguidor con producto químico seco o del tipo espuma o bicarbonato de soda para apagar el incendio o las llamas. Nunca use agua en un incendio de grasa.
  1. Apague el horno para evitar que la llama se disperse.
  2. **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
  3. Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

Seguridad para los Niños

⚠ ATENCION

NUNCA guarde artículos de interés para los niños en los armarios que están situados arriba del electrodoméstico. Los niños que se suben al electrodoméstico o a la puerta para alcanzar los artículos pueden lesionarse gravemente.

Seguridad

- **NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cuando el horno esté en uso o cuando esté caliente. No se debe nunca permitir que los niños se sienten o se paren en ninguna pieza del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.
- Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete y que no deben jugar con los controles u otras piezas del artefacto.

Instrucciones Generales

⚠ ATENCION

NUNCA use un electrodoméstico como un peldaño para alcanzar los armarios superiores. El uso incorrecto de las puertas del electrodoméstico tales como pisar sobre ellas, apoyarse o sentarse en la puerta puede resultar en que el electrodoméstico se vuelque, se rompa la puerta y se causen lesiones graves.

- Para evitar posibles riesgos para el usuario y daño al electrodoméstico, no use este producto como una estufa para calentar o entibiar una habitación. Además no use el horno como un lugar para guardar alimentos o utensilios de cocina.
- No obstruya la circulación del aire bloqueando el respiradero del horno.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando su color sea obscuro. Las superficies interiores de cualquier horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado. Otras superficies del electrodoméstico pueden estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras - entre estas superficies están las aberturas del respiradero del horno y las superficies cerca de estas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues el foco se puede quebrar. Si el foco se quiebra, desenchufe el electrodoméstico antes de sacar el foco para evitar sufrir un choque eléctrico.
- Se debe oír el ruido de un ventilador cuando el horno esté en funcionamiento. Si usted no oye el ruido del ventilador de enfriamiento, llame a un técnico autorizado.
- **NUNCA** use papel de aluminio para cubrir las parrillas ni el panel inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Seguridad al Cocinar

- Nunca caliente un contenedor de alimento cerrado en el horno. La acumulación de presión puede reventar el contenedor causando una lesión personal grave o daño al electrodoméstico.
- Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. No se deben usar toallas de secar los platos ni otros sustitutos en vez de los tomaollas porque ellos pueden pasar sobre los elementos calientes y prenderse fuego o pueden quedar atrapados en las piezas del electrodoméstico.
- Use vestimentas apropiadas. Las ropas sueltas o ropas con mangas largas sueltas no se deben usar cuando se está cocinando. La ropa se puede prender fuego y causar quemaduras si entra en contacto con los elementos calefactores.
- Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento usando tomaollas secos y gruesos. Siempre evite colocar o retirar alimento del horno sin sacar la parrilla hacia afuera. Si una parrilla debe ser movida cuando esté caliente, use un tomaollas seco. No deje que el tomaolla entre en contacto con el elemento caliente del horno.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Primero deje que salga el aire o vapor caliente antes de sacar o volver a colocar el alimento en el horno.
- **ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS:** Siga las instrucciones del fabricante del alimento. Si un contenedor de alimento congelado de plástico y/o su tapa se deforma, comba o de otra manera se daña durante la cocción, inmediatamente descarte el alimento y su contenedor. El alimento puede estar contaminado.

- No permita que el papel de aluminio o la sonda de la carne toque el elemento calefactor.
- Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Seguridad sobre el Uso de Utensilios

- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.
- Se ha comprobado el rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico usando utensilios de cocina tradicionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use sistemas de convección agregables a hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.
- Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, de gres u otros utensilios de vidrio son convenientes para su uso en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Seguridad en la Limpieza

- Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas del electrodoméstico antes de tocarlas o limpiarlas. Limpie con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.
- Limpie solamente las piezas indicadas en esta guía.

Horno Autolimpiante

⚠ ATENCION

No deje las parrillas, asadera, alimentos o utensilios de cocina, etc. en el horno durante el ciclo de autolimpieza.

- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para obtener un buen sello. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores de horno ni forros de horno de ningún tipo alrededor ni en ninguna parte del horno autolimpiante.
- Antes del ciclo de autolimpieza del horno, retire la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios y limpie cualquier derrame para evitar humo excesivo o llamaradas.

Aviso y Advertencia Importante sobre Seguridad

La Propuesta 65 de la Ley de 1986 del Estado de California Sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductivo y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

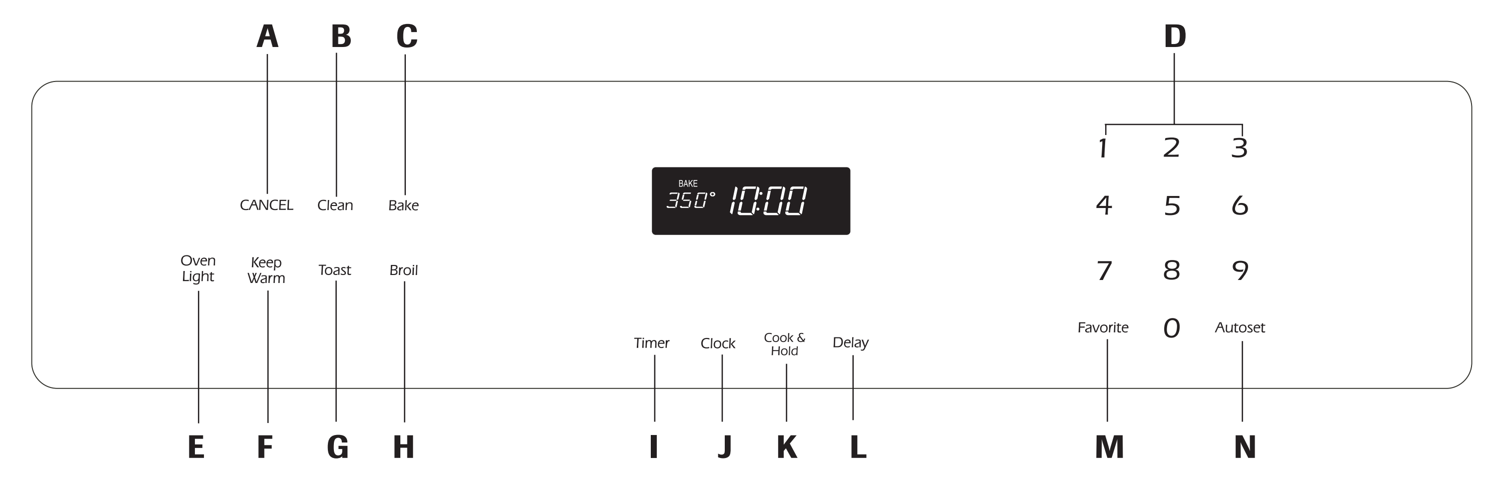
Se advierte a los usuarios de este electrodoméstico que cuando el horno está funcionando en el ciclo de autolimpieza, puede haber exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias indicadas en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser reducida a un mínimo ventilando el horno al exterior en forma adecuada, abriendo las ventanas y/o la puerta en la habitación en donde está ubicado el electrodoméstico durante el ciclo de autolimpieza.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina recalentado, la grasa, margarina y los utensilios antiadherentes recalentados pueden también ser perjudiciales.

Conserve estas instrucciones para referencia futura

Cocinando en el Horno

Panel de Control



El panel de control ha sido diseñado para su fácil programación. El indicador visual en el panel de control muestra la hora del día, el temporizador y las funciones del horno. El panel de control mostrado arriba incluye las características específicas de otros modelos. (El estilo del panel de control varía según el modelo.)

A	'CANCEL' (Cancelar)	Cancela todas las funciones a excepción del temporizador y el reloj.
B	'Clean' (Limpieza)	Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.
C	'Bake' (Hornear)	Se usa para hornear y asar.
D	Teclas Numéricas	Se usan para programar el tiempo y la temperatura.
E	'Oven Light' (Luz del Horno)	Se usa para apagar o encender la luz del horno.
F	'Keep Warm' (Mantener Caliente)	Se usa para mantener caliente en el horno el alimento cocinado.
G	'Toast' (Tostar)	Se usa para tostar; dorado superior e inferior.
H	'Broil' (Asar a la Parrilla)	Se usa para asar a la parrilla y dorar los alimentos.
I	'Timer' (Temporizador)	Programa el temporizador.
J	'Clock' (Reloj)	Se usa para programar el reloj.
K	'Cook & Hold' (Cocción y Mantener Caliente)	Se usa para hornear durante un tiempo seleccionado, luego mantiene el alimento caliente durante una hora.
L	'Delay' (Diferido)	Programa el horno para comenzar a hornear a una hora posterior.
M	'Favorite' (Favorito)	Se usa para programar y guardar un procedimiento específico de 'Cook & Hold'.
N	'Autoset' (Programación Automática)	Se usa para programar temperaturas con rapidez.

Uso de las Teclas

- Oprima la tecla deseada.
- Oprima las teclas numéricas para programar el tiempo o la temperatura.
- Oprima la tecla 'Autoset' para programar la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que oprima una tecla.
- Se escucharán dos señales sonoras si ocurre un error en la programación.

Nota: Cuatro segundos después de haber indicado el número, el tiempo o la temperatura, la función será automáticamente programada. Si transcurren más de 30 segundos después de haber oprimido una tecla de función y antes de oprimir las teclas numéricas, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

'Clock' (Reloj)

El reloj puede ser ajustado para desplegar la hora ya sea en formato de 12 horas o 24 horas. El reloj ha sido programado en la fábrica para el formato de 12 horas.

Para cambiar el reloj a formato de 24 horas:

1. Oprima y mantenga oprimida las teclas 'CANCEL' y 'Favorite' durante tres segundos.
   - '12 Hr' destellan en el indicador.
2. Oprima la tecla 'Autoset' para programar '24 Hr'; oprima la tecla otra vez para programar '12 Hr'.
3. Programe la hora del día siguiendo las instrucciones indicadas en la sección Programación del Reloj.

CANCEL

Favorite

Autoset

Cocinando en el Horno

Programación del Reloj:

1. Oprima la tecla 'Clock'.



   • La hora del día destella en el indicador.
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas para programar la hora del día.
   • Los dos puntos continúan destellando.
3. Oprima la tecla 'Clock' nuevamente o espere cuatro segundos.
   • Los dos puntos permanecerán iluminados.

Cuando se conecta energía eléctrica al horno o después de una interrupción de la energía eléctrica, la última hora del reloj previa a la interrupción destellará en el indicador.

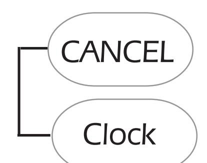
Para desplegar la hora del día cuando el indicador esté mostrando otra función de tiempo, oprima la tecla 'Clock'.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para 'Delay Cook', 'Clean' o 'Cook & Hold'.

Para cancelar el despliegue del reloj:

Si no desea que el indicador visual muestre la hora del día:

Oprima y mantenga oprimida las teclas 'CANCEL' y 'Clock' durante tres segundos. La hora del día desaparecerá del indicador.



Cuando se cancela el despliegue del reloj, oprima la tecla 'Clock' para desplegar brevemente la hora del día.

Cuando se cancela el despliegue del reloj, después de 15 minutos, el control del horno pasará a **Modo 'Standby'** para ahorrar energía. El indicador visual quedará en blanco y la luz del horno no funcionará. Para "activar" el control y cancelar el Modo 'Standby', oprima cualquier tecla. Se escucharán dos señales sonoras.

Para restaurar el despliegue del reloj:

Oprima y mantenga oprimida las teclas 'CANCEL' y 'Clock' durante tres segundos. La hora del día reaparecerá del indicador.

'Timer' (Temporizador)

El temporizador puede ser programado de un minuto (00:01) hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El temporizador puede ser usado independientemente de cualquier otra actividad del horno. Además puede ser programado cuando otra función del horno esté en actividad.

El temporizador no controla el horno. Solamente controla una señal sonora.

Para programar el temporizador:

1. Oprima la tecla 'Timer'.
   • En el indicador visual destellará 00:00 y 'TIMER'.
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas hasta que el tiempo correcto aparezca en el indicador visual.
   • Los dos puntos y 'TIMER' continuarán destellando.
3. Oprima nuevamente la tecla 'Timer' o espere cuatro segundos.
   • Los dos puntos dejan de destellar y el tiempo comienza la cuenta regresiva.
   • El último minuto de la cuenta regresiva del temporizador se desplegará en segundos.
4. Al final del tiempo programado, se escuchará una señal sonora larga y 'End' (Fin) se desplegará en el indicador visual.
5. Oprima la tecla 'Timer' para despejar el indicador.

Para cancelar el temporizador:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Timer' durante tres segundos.



U

2. Oprima la tecla 'Timer' y la tecla '0' usando las teclas numéricas.

Bloqueo de los Controles y de la Puerta del Horno

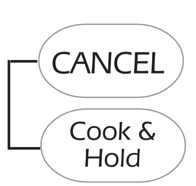
Las teclas y la puerta del horno pueden ser bloqueadas para seguridad, limpieza o evitar el uso no autorizado. Las teclas no funcionan cuando están bloqueadas.

Si se está usando una función del horno, el control y la puerta no pueden ser bloqueados.

La hora del día continuarán iluminados en el indicador cuando el control y la puerta están bloqueados.

Para bloquear:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'CANCEL' y 'Cook & Hold' durante tres segundos.



   • En el indicador visual aparece 'OFF'
   • 'LOCK' destella cuando la puerta se está bloqueando.

Para desbloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'CANCEL' y 'Cook & Hold' durante tres segundos. 'OFF' desaparece del indicador visual.

> **Nota:** Las teclas y la puerta del horno no puede bloquearse si la temperatura del horno es 400° F (205° C) o superior.

Códigos de Errores

'BAKE' y 'LOCK' pueden destellar rápidamente para advertirle que hay un error o un problema. Si 'BAKE' y 'LOCK' continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto. Espere unos pocos minutos y vuelva a conectar la corriente eléctrica. Si los símbolos continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto y llame a un técnico de servicio autorizado.

Cocinando en el Horno

Horneado

Para programar Horneado:

Autoset

1. Oprima la tecla ‘Bake’.
   - ‘BAKE’ y ‘000’ destellarán en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla ‘Autoset’ para 350° F (175° C) o las teclas numéricas apropiadas.
   - Cada vez que oprima la tecla ‘Autoset’ la temperatura se aumentará en 25° F (15° C).
   - La temperatura del horno puede ser programada de 170° a 550°.
3. Oprima la tecla ‘Bake’ nuevamente o espere cuatro segundos.
   - ‘BAKE’ dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.



   - En el indicador visual se desplegará 100° (40°) o la temperatura real del horno si es que es superior a 100° F (40° C). La temperatura aumentará en incrementos de 5° F (3° C) hasta llegar a la temperatura programada.
4. El precalentamiento demora aproximadamente cuatro minutos. Espere hasta que el horno se haya precalentado para colocar el alimento.
   - Cuando el horno llega a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.
   - La temperatura programada se desplegará en el indicador visual.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla ‘Bake’.
5. Coloque el alimento en el horno.
6. Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado. Continúe la cocción si es necesario.
7. Al término de la cocción, oprima la tecla ‘CANCEL’.

   CANCEL
8. Retire el alimento del horno.

Diferencias del horneado entre su horno antiguo y su horno nuevo

Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado de su horno antiguo y su horno nuevo. Vea “Ajuste de la Temperatura del Horno” en la página 51.

Notas sobre Horneado:

- Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción, oprima la tecla ‘Bake’, luego oprima ‘Autoset’ o las teclas numéricas apropiadas hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- Para cambiar la temperatura del horno durante ‘Preheat’, oprima dos veces la tecla ‘Bake’, luego oprima ‘Autoset’ o las teclas numéricas apropiadas hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- Si olvida apagar el horno, se apagará automáticamente después de transcurrir 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 50.
- Para sugerencias adicionales sobre horneado y asado, consulte el folleto “La Cocina Fácil”.

‘Cook & Hold’ (Mantener Caliente)

Cuando se usa la opción **‘Cook & Hold’**, el horno comienza a calentar inmediatamente después de que el control ha sido programado. Luego, el horno cocina durante un período de tiempo especificado. Cuando ese tiempo expira, el horno mantendrá el alimento caliente hasta durante una hora y luego se apagará automáticamente.

Para programar ‘Cook & Hold’:

Cook & Hold

1. Oprima la tecla ‘Cook & Hold’.
   - ‘HOLD’ destellará para indicarle que usted está programando ‘Cook & Hold’.
   - ‘00:00' destellará en el indicador visual.
2. Seleccione la cantidad de tiempo que usted desea cocinar usando las teclas numéricas.
   - ‘HOLD’ continúa destellando.
   - El tiempo se iluminará en el indicador visual.
   - El tiempo puede programarse de 00:10 a 11:59.
3. Oprima ‘Bake’ y seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla ‘Autoset’ para 350° F (175° C) o las teclas numéricas apropiadas.

   Bake
   - ‘BAKE’ destellará en el indicador visual.
   - La temperatura del horno puede ser programada de 170° a 550°.

cont.

4. Oprima nuevamente la tecla del ciclo deseado O espere cuatro segundos.
   - ‘BAKE’ permanecerá iluminado.
   - En el indicador visual se desplegará el tiempo de cocción.
   - La temperatura real del horno se desplegará durante el precalentamiento.
   - La temperatura programada se desplegará cuando el horno se haya precalentado.

Cuando haya expirado el tiempo de cocción:

- Se escucharán cuatro señales sonoras.
- ‘HOLD’ y ‘WARM’ se iluminarán.
- En el indicador se desplegará 75° (170°).
- Se desplegará la hora del día.



Después de una hora en ‘HOLD WARM’ (Mantener Caliente):

- El horno se apaga automáticamente.
- ‘HOLD’ y ‘WARM’ se apagan.
- Retire el alimento del horno.

Para cancelar ‘Cook & Hold’ en cualquier momento:

Oprima la tecla ‘CANCEL’. Retire el alimento del horno.



‘Delay Cook & Hold’ (Mantener Caliente Diferido)

⚠ ATENCION

No use horneado diferido para alimentos de corta duración tales como productos lácteos, cerdo, carne de ave o mariscos.

Cuando usa **‘Delay’**, el horno comienza a cocinar más tarde en el día. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir antes que el horno se encienda y cuanto tiempo desea cocinar el alimento. El horno comienza a calentar en la hora seleccionada y cocina durante el tiempo especificado.

El tiempo diferido puede programarse de 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).

Para programar un ciclo de ‘Cook & Hold’ diferido:

1. Oprima la tecla ‘Delay’.
   - ‘DELAY’ y ’00:00’ destellan en el indicador visual.

   Dela

2. Usando las teclas numéricas apropiadas, programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir el comienzo del ciclo ‘Cook & Hold’.
3. Oprima la tecla ‘Cook & Hold’.
   - ‘HOLD’ y ‘DELAY’ destellan en el indicador.
   - ‘00:00’ comienza a destellar.

   Cook & Hold

4. Programe la cantidad de tiempo que usted desea cocinar usando las teclas numéricas.
5. Oprima ‘Bake’.
6. Programe la temperatura del horno deseada oprimiendo la tecla ‘Autoset’ o las teclas numéricas apropiadas.

   Autoset

   - 175° (350°) se iluminará cuando se oprime ‘Autoset’.
   - Después de cuatro segundos, el tiempo diferido programado aparecerá en el indicador visual.
   - ‘HOLD’ se apaga.
   - Las palabras ‘BAKE’ y ‘DELAY’ permanecen encendidas para recordarle que se ha programado un ciclo de ‘Cook & Hold’ diferido.

Notas:

- No use ‘Cook & Hold’ diferido para artículos que requieren un horno precalentado, tales como pasteles, galletas y panes.
- No use ‘Cook & Hold’ diferido si el horno ya está caliente.

Asar a la Parrilla

Para programar 'Broil':

1. Oprima la tecla 'Broil'
   - 'BROIL' y '000' destellan.
   - 'SET' (Validar) destella.
2. Oprima la tecla 'Autoset' una vez para 'HI broil' (Asar a la parrilla con temperatura alta) o dos veces para 'LO broil' (Asar a la parrilla con temperatura baja).



   - En el indicador visual se desplegará 'HI' o 'LO'.

     Seleccione 'HI broil' – 285° C (550° F) para asado a la parrilla normal. Seleccione 'LO broil' – 23° C (450° F) para asar a la parrilla con temperatura baja los alimentos que deben ser cocinados por más tiempo, tal como la carne de ave.
3. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a funcionar.
   - 'BROIL' continuará encendido.
   - 'HI' o 'LO' permanecerán encendidos.



4. Cuando se asa a la parrilla no es necesario precalentar el horno.
5. Coloque el alimento en el horno. Cierre la puerta del horno.
6. Dé vuelta la carne una vez aproximadamente a mitad de la cocción.
7. Cuando el alimento esté cocinado, oprima la tecla 'CANCEL'. Retire el alimento y la asadera del horno.
   - La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

Notas sobre Asar a la Parrilla:

- Para mejores resultados cuando ase a la parrilla, use una asadera e inserto diseñada para asar a la parrilla.
- Los tiempos de asar a la parrilla aumentarán y el dorado será más claro si el electrodoméstico es instalado en un circuito de 208 voltios.
- Si transcurren más de 30 segundos antes de oprimir las teclas 'Broil' y 'Autoset', el horno no se programará y el indicador volverá al despliegue anterior.
- Un ventilador de enfriamiento se encenderá automáticamente cuando se está asando a la parrilla. Si no funciona, póngase en contacto con un técnico autorizado.
- 'HI' se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use 'LO' cuando esté asando alimentos que necesitan ser cocinados durante un período de tiempo más prolongado a una temperatura más baja. La temperatura inferior permite que el alimento se cocine hasta quedar bien asado sin dorarse demasiado.
- Los tiempos de asar a la parrilla pueden ser más largos cuando se han seleccionado temperaturas más bajas de asar a la parrilla.
- El alimento debe ser dado vuelta cuando está a mitad del tiempo de asar.
- Deslice la parrilla hacia afuera hasta la posición tope para dar vuelta el alimento cuando esté asando a la parrilla.
- Los alimentos estarán bastante cerca del elemento. Esto es normal.
- Para sugerencias y temperaturas adicionales sobre asar a la parrilla, consulte el folleto "La Cocina Fácil".

Tabla de Asar a la Parrilla

ALIMENTOS		TIEMPO APPROX. PRIMER LADO	TIEMPO APPROX. SEGUNDO LADO
Carne de Res			
Biftec, 2,5 cm (1") de grosor,	A medio asar	8 - 9 minutos	7 - 8 minutos
	Bien asado	10 - 11 minutos	8 - 9 minutos
Hamburguesas de 2 cm (3/4") de grosor,	A medio asar (160° F)	6 minutos	7 - 8 minutos
	Bien asado (170° F)	7 - 8 minutos	8 - 9 minutos
Carne de Cerdo			
Chuletas, 13 mm (1/2")		7 minutos	5 - 6 minutos
Chuletas, 2,5 cm (1")		10 - 11 minutos	9 - 10 minutos
Rebanada de jamón		5 minutos	3 - 4 minutos
Carne de Ave Mitades de pechugas, 340-425 g (12-15 onzas) cada una		'LO Broil' (lado de la piel hacia abajo primero) 25 - 28 minutos	'LO Broil' 9 - 14 minutos
Mariscos Tajadas de pescado, con mantequilla, 2,5 cm (1") de grosor		LO Broil 10 -14 minutos	LO Broil (no se dá vuelta)

Nota: Esta tabla es sólo una guía. Los tiempos pueden variar con el tipo de alimento que se está cocinando.

Tostar

Para tostar pan y otros productos que se tuestan en un horno de tostar o tostadora.

Toast

1. Oprima la tecla 'Toast' (Tostar).
2. Oprima las teclas numéricas para programar el tiempo de tostar u oprima la tecla 'Autoset' para programar 4 minutos de tiempo de tostar. Cada vez que oprima nuevamente la tecla agregará un minuto más de tiempo. "tSt" se desplegará en el indicador visual.

   Para cambiar el tiempo durante el tostado, oprima nuevamente la tecla 'Toast' y programe un nuevo tiempo usando las teclas numéricas o la tecla 'Autoset'.

   El tiempo de dorado puede variar, por lo tanto es conveniente poner atención cuando está tostando a fin de evitar que los productos se doren demasiado.
3. Al final del tiempo de tostar programado, se escucharán cuatro señales sonoras.

Nota: Para colocación óptima en el elemento de 4-5 rebanadas de pan o artículos similares, siga el modelo presentado en la ilustración.

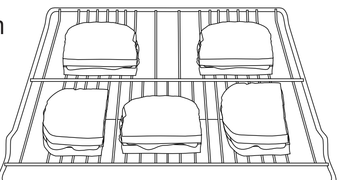


Tabla para Tostar

Alimento	Tiempo de Tostar*/ Alimentos Fríos
Pan blanco rebanado	$3\frac{1}{2} - 4\frac{1}{2}$ min.
Gofres (congelados)	$4 - 4\frac{1}{2}$ min.
Pastelitos de tostar (frescos)	$3\frac{1}{2} - 4$ min.
Pastelitos de tostar (congelados)	$4\frac{1}{2} - 4\frac{3}{4}$ min
Tortillas (harina)	$2\frac{1}{2} - 3$ min.
'Toaster Breaks/Hot Pockets'**	4 - 5 min.
Roscas de pan	$4\frac{1}{2} - 5$ min.
Panecillos dulces	$3\frac{1}{2} - 4$ min.
Emparedado de queso	$3\frac{1}{2} - 4\frac{1}{2}$ min

* Los tiempos de tostar son aproximados y deben usarse como una guía solamente.

** Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

Notas sobre el tostado:

- El tostado se basa en el tiempo no en la temperatura.
- Para obtener un tostado más uniforme, precaliente el horno 3-4 minutos.
- Los tiempos de tostar serán más cortos cuando el horno esté caliente o cuando se ha estado tostando repetidamente.
- Deslice la parrilla hacia afuera hasta la posición tope para agregar o retirar alimento.
- Cuando el horno esté frío, limpie las migas o suciedad de alimentos.

'Keep Warm' (Mantener caliente)

Para mantener calientes en forma segura alimentos calientes o para calentar panes y platos.

Para programar 'Keep Warm':

Keep Warm



1. Oprima la tecla 'Keep Warm'.
   - 'WARM' y '000' destella en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura de 'Keep Warm'. Oprima la tecla 'Autoset' o las teclas numéricas apropiadas.
   - 170° (75°) se iluminará cuando se oprima la tecla 'Autoset'.
   - Cada vez que oprima la tecla 'Autoset', la temperatura aumentará en 5° F (3° C).

   La temperatura de 'Keep Warm' puede ser programada de 145° a 190° F (63° a 90° C).

   'WARM' y la temperatura se desplegarán en el indicador cuando la función esté activa.



Para cancelar 'Keep Warm':

CANCEL

1. Oprima la tecla 'CANCEL'.
2. Retire el alimento del horno.

Notas sobre 'Keep Warm':

- Para calidad óptima de los alimentos, los alimentos cocinados en el horno deben ser mantenidos calientes por no más de 1 a 2 horas.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos levemente con papel de aluminio o una tapa.
- **Para calentar panecillos:**
  - cubra levemente los panecillos con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
  - oprima las teclas 'Keep Warm' y 'Autoset'.
  - caliente durante 12 a 15 minutos.
- **Para calentar platos:**
  - coloque 2 filas de cuatro platos cada una en el horno.
  - oprima las teclas 'Keep Warm' y 'Autoset'.
  - caliente los platos durante cinco minutos, apague el horno y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
  - use solamente platos resistentes al horno, verifique con el fabricante.
  - no coloque los platos calientes sobre una superficie fría pues el cambio rápido de temperatura puede causar fisuras superficiales o rotura.

Cierre Automático/Modo Sabático

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. Esta característica de seguridad puede ser desactivada.

Para cancelar el cierre automático de 12 horas y dejar que el horno funcione continuamente durante 72 horas:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Clock' durante tres segundos.
   - 'SAb' se desplegará y destellará durante cinco segundos.
   - 'SAb' se desplegará continuamente hasta que se desactive o hasta que transcurra el límite de 72 horas.
   - 'BAKE' también se esplegadá si se está usando un ciclo de horneado cuando el horno está en Modo Sabático.
   - Todas las teclas están inactivas excepto 'CANCEL' y 'Clock'. Todas las otras funciones EXCEPTO 'BAKE' ('Timer', 'Keep Warm', 'Clean', etc.) están bloqueadas durante el Modo Sabático.
   - Se puede programar 'Cook & Hold' durante el Modo Sabático, sin embargo no se puede programar 'Delay Cook & Hold'.

Para cancelar el Modo Sabático:

1. Oprima la tecla 'CLOCK' durante tres segundos.

   O

2. Después de 72 horas, el Modo Sabático terminará.
   - 'SAb' destellará durante 5 segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

Notas sobre el Modo Sabático:

- El Modo Sabático puede ser activado en cualquier momento, esté o no el horno encendido.
- El Modo Sabático no puede ser activado si las teclas están bloqueadas o cuando la puerta está bloqueada.
- La mayoría de las advertencias y mensajes y todas las señales sonoras están desactivadas cuando el Modo Sabático está activo.
- Si el horno está horneando cuando el Modo Sabático es programado, 'BAKE' se apagará al final del ciclo de horneado. No se emitirán señales sonoras.
- Si se desea la luz del horno durante el Modo Sabático, ésta debe ser encendida antes de que comience el Modo Sabático.
- Cuando comienza el Modo Sabático, la temperatura que se despliega será la temperatura programada en vez de la temperatura real de la cavidad del horno. No se emitirá la señal sonora de precalentamiento.
- El ciclo de autolimpieza y bloqueo automático de la puerta no funcionará durante el Modo Sabático.
- Si oprime la tecla 'CANCEL' se cancelará un ciclo 'Bake', sin embargo el control permanecerá en Modo Sabático.
- Si falla la corriente eléctrica, cuando vuelva la energía el horno se activará en Modo Sabático con 72 horas restantes y ningún ciclo activo.

Cocinando en el Horno

Ajuste de la temperatura del horno

La exactitud de las temperaturas del horno es cuidadosamente probada en la fábrica. Es normal notar alguna diferencia entre la temperatura de horneado o en el dorado, entre un horno nuevo y un horno antiguo. A medida que el horno se usa, la temperatura del horno puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno, si considera que su horno no está horneando o dorando en forma correcta. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 25° F (15° C) más alta o más baja que la temperatura indicada en sus recetas, luego hornee. Los resultados en el primer horneado le darán una idea de cuanto debe ajustar la temperatura.

Ajuste de la temperatura del horno:

Bake

1. Oprima la tecla 'Bake'.
2. Programe 550° F (285° C) oprimiendo las teclas numéricas apropiadas.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Bake' durante varios segundos o hasta que 00° aparezca en el indicador visual.

   Si la temperatura del horno ha sido previamente ajustada, el cambio aparecerá en el indicador visual. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 15° F (8° C) el indicador mostrará - 15° (-8°).
4. Oprima la tecla 'Autoset' para ajustar la temperatura.

   Cada vez que se oprime la tecla 'Autoset', la temperatura cambia en 5° F (3° C). La temperatura del horno puede ser aumentada o disminuida en 5° a 35° F (3° a 20° F).
5. La hora del día reaparecerá automáticamente en el indicador visual.

No necesita reajustar la temperatura del horno si hay una falla o interrupción de energía eléctrica.

'Favorite' (Favorito)

La tecla 'Favorite' le permite guardar en memoria el tiempo y la temperatura de un ciclo 'Cook & Hold'.

Para programar un ciclo favorito, debe estar activa o recientemente programada una función de 'Cook & Hold'.

Para programar un nuevo ciclo Favorito o para guardar como Favorito un ciclo 'Cook & Hold' que esté en progreso:

1. Programe un ciclo de 'Cook & Hold' como se describe en la sección 'Cook & Hold' en la página 46-47.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Favorite' durante tres segundos.

   Favorite

   - El ciclo "Cook & Hold' recientemente programado o en progreso será guardado en memoria.
   - Se escuchará una señal sonora para indicar que el control ha aceptado el ajuste 'Favorite'.

Para comenzar un ciclo programado como Favorito:

1. Oprima la tecla 'Favorite'.
   - Se desplegará el tiempo y la temperatura para el ciclo 'Cook & Hold' programado (si no hay ciclo 'Cook & Hold' programado, en el indicador visual se desplegará 'nonE'.)
2. Oprima la tecla 'Bake'.

   Bake

   - El ciclo Favorito comenzará inmediatamente.
   - 'BAKE' se iluminará en el indicador visual.
   - El tiempo de cocción se iluminará en el indicador visual.

Cuando ha expirado el tiempo de cocción:

- 'BAKE' se apagará.
- 'HOLD' e 'WARM' se iluminarán.
- En el indicador se desplegará 170° (75°).

Para cancelar un ciclo favorito en progreso:

1. Oprima la tecla 'CANCEL'.

   CANCEL

   - El ciclo favorito guardado en memoria no será afectado.
2. Retire el alimento del horno.

COCINANDO EN EL HORNO

Luz del Horno

La luz del horno se enciende automáticamente siempre que se abre la puerta del horno. Cuando se cierra la puerta, oprima la tecla 'Oven Light' para encender o apagar la luz del horno. Se escuchará una señal sonora cada vez que se oprima la tecla 'Oven Light'.

Oven Light

Respiradero del Horno

El respiradero del horno está ubicado debajo de la puerta del horno.

Cuando el horno está en uso, el área cerca del respiradero del horno puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. No bloquee la abertura del respiradero para obtener mejores resultados del horneado.

Ventilador del horno

El **ventilador de enfriamiento** automáticamente se encenderá durante la limpieza, asado a la parrilla y en algunas operaciones de horneado. Se usa para mantener frías las piezas internas del panel de control. El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas se hayan enfriado. El ventilador puede continuar funcionando aún después que se haya apagado el horno. Esto es normal.

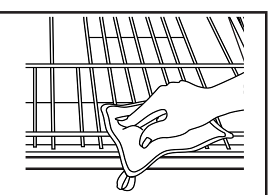
Parrilla del Horno

⚠ ATENCION

- No intente cambiar la posición de la parrilla cuando el horno esté caliente.
- No use el horno para guardar alimentos o utensilios.

El horno está equipado con una parrilla y una posición para la parrilla. La parrilla incluida con su horno tiene un tope de enganche.

Nota: Cuando deslice la parrilla hacia afuera para retirar o verificar el alimento, sujete **el borde superior** de la parrilla.

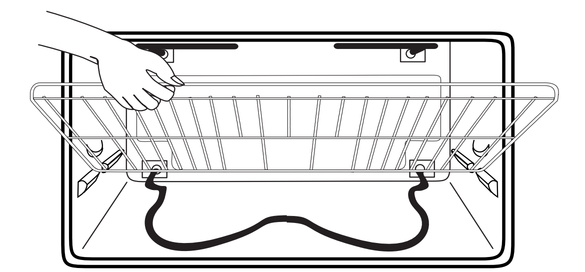


Para retirar la parrilla:

Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope de enganche; levante la parte delantera de la parrilla y tire de la parrilla hacia afuera.

Para reinstalar la parrilla:

Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno; incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase sobre los topes de enganche; baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.



Cuidado y Limpieza

Horno Autolimpiante

⚠ ATENCION

- Es normal que las piezas de la estufa se calienten durante el ciclo de autolimpieza.
- Para evitar daño a la puerta, no intente abrirla cuando la palabra 'LOCK' aparezca en el indicador visual.
- Evite tocar la puerta, la cubierta, la ventana o el área del respiradero del horno durante un ciclo de limpieza.
- No use limpiadores de hornos comerciales en el acabado del horno ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede dañar el acabado o las piezas.

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas de cocción superiores a las normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno.

Es normal que ocurran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza si el horno está demasiado sucio. Es mejor limpiar el horno regularmente en vez de esperar hasta que se haya acumulado demasiada suciedad.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

Antes de la Autolimpieza

1. Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. Las parrillas del horno se descolorarán y no se deslizarán fácilmente después de un ciclo de autolimpieza si no son retiradas del horno.
2. Limpie el marco del horno, el marco de la puerta (el área fuera de la junta de la puerta) y alrededor de la abertura en la junta de la puerta con un agente de limpieza no abrasivo tal como 'Bon Ami'* o con detergente y agua. El proceso de autolimpieza no limpia estás áreas. Ellas deben ser limpiadas para evitar que la suciedad se hornee durante el ciclo de autolimpieza. (La junta es el sello alrededor de la puerta y ventana del horno).
3. Para evitar daño no limpie ni frote la junta situada alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para sellar herméticamente el calor durante el ciclo de limpieza.



4. Limpie el exceso de grasa o derrames de la parte inferior del horno. Esto evita humo excesivo o llamaradas durante el ciclo de limpieza. Para facilitar la limpieza, el elemento calefactor debe ser levantado levemente (aproximadamente 2,5 cm [1 pulgada]).
5. Limpie los derrames azucarados o ácidos tales como papa dulce (camote), tomates o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. El acabado de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.

Para programar un ciclo de autolimpieza:

Nota: La temperatura del horno debe ser inferior a 400° F (205° C) para programar un ciclo de limpieza.

1. Cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla 'Clean'.
   - 'CLEAN' y 'SET' destellan en el indicador visual.
3. Oprima la tecla 'Autoset'.
   - 'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas) se despliega en el indicador.
4. Oprima la tecla 'Autoset' para desplegar los ajustes de autolimpieza .

   'HVy' (Suciedad intensa, 4 horas)

   'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas)

   'LITE' (Suciedad leve, 2 horas)

   Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.
5. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a limpiar.
   - Si la puerta no se cierra, se oirá una señal sonora 'DOOR' se desplegará en el indicador visual. Si la puerta no es cerrada dentro de 30 segundos, la operación de autolimpieza será cancelada y el indicador volverá a desplegar la hora del día.
   - 'CLEAN' aparecerá en el indicador visual.
   - 'LOCK' destellará en el indicador visual. Una vez que la puerta se bloquea, 'LOCK' permanecerá iluminado sin destellar.
   - El tiempo de limpieza comenzará la cuenta regresiva en el indicador.

Clean

Autoset

Para diferir un ciclo de autolimpieza:

1. Oprima la tecla 'Delay'.
   - 'DELAY' y '00:00' destellarán en el indicador visual.
2. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir el ciclo usando las teclas numéricas apropiadas.
3. Oprima la tecla 'Clean'.
   - 'SET' destellará.
4. Oprima la tecla 'Autoset'.
   - 'LITE' (Nivel de suciedad leve) se desplegará.

Delay

Clean

Autoset

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

5. Oprima la tecla 'Autoset' para desplegar los ajustes de autolimpieza.



   'HVy' (Suciedad intensa, 4 horas)

   'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas)

   'LITE' (Suciedad leve, 2 horas)

   Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.

6. Después de cuatro segundos, las palabras 'CLEAN' y 'DELAY' se encenderán y 'LOCK' destellará en el indicador visual. Cuando la puerta del horno se cierra, 'LOCK' dejará de destellar y se iluminará permanentemente para mostrar que el horno está programado para una operación de limpieza diferida. En el indicador aparecerá el tiempo diferido.



Durante el ciclo de autolimpieza

Cuando aparece 'LOCK' en el indicador, la puerta no se puede abrir. No fuerce la puerta para abrirla cuando 'LOCK' está en el indicador visual.

Humo y Olores

Usted puede ver humo y sentir olor las primeras veces que el horno es limpiado. Esto es normal y disminuirá con el tiempo.

También puede ocurrir humo si el horno está demasiado sucio o si se ha dejado una asadera en el horno.

Sonidos

A medida que el horno se calienta, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.

Después del ciclo de autolimpieza

Aproximadamente una hora después del fin del ciclo de limpieza, 'LOCK' se apagará. La puerta ahora puede ser abierta.

Alguna suciedad puede quedar como una leve ceniza gris tipo polvo. Retírela con un paño húmedo. Si la suciedad permanece después de limpiarla, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será eliminada durante el próximo ciclo de limpieza.

Si las parrillas del horno fueron dejadas en el horno y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, limpie las parrillas y los soportes de las parrillas con una pequeña cantidad de aceite vegetal para hacerlas deslizar con más facilidad.

Pueden aparecer líneas delgadas en la porcelana al pasar por ciclos de calentamiento y enfriamiento. Esto es normal y no afectará el rendimiento.

Una descoloración blanca puede aparecer después del ciclo de limpieza si los alimentos ácidos o azucarados no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza. Esta descoloración es normal y no afectará el rendimiento.

Notas:

- Si se deja abierta la puerta del horno, la palabra 'DOOR' destellará en el indicador visual y se escuchará una señal sonora hasta que la puerta sea cerrada y la tecla 'Clean' sea oprimida nuevamente.
- Si transcurren más de 5 segundos después de oprimir la tecla 'Clean' y antes de oprimir la tecla 'Autoset', el programa volverá automáticamente al despliegue previo.
- Un ventilador de enfriamiento se encenderá durante el ciclo de autolimpieza y se apagará automáticamente después del ciclo de limpieza cuando el horno se haya enfriado. Si el ventilador no funciona, póngase en contacto con un técnico autorizado.
- La puerta del horno se dañará si se fuerza para abrirla cuando 'LOCK' sigue desplegado en el indicador.

Cuidado y Limpieza

Procedimientos de Limpieza

⚠ ATENCION

- **Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de tocarla o limpiarla. Con esto se evitará daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que sea reinstalada en forma correcta.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para hacer pedidos, llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

PIEZAS	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
Asadera e Inserto	***Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.*** • Coloque un paño enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje remojar para soltar la suciedad. • Lave en agua jabonosa tibia. Use una esponja de fregar para quitar la suciedad persistente. • La bandeja de asar a la parrilla y el inserto pueden ser lavados en el lavavajillas.
Panel de Control	• Para activar 'Control Lock' (Bloqueo de los controles) para la limpieza, ver Página 45. • Limpie con un paño húmedo. Secar bien. • Se pueden usar limpiavidrios si se rocían en el paño primero. ***NO rocíe directamente en las teclas de control ni en el indicador visual.*** • No use otros rociadores de limpieza, limpiadores abrasivos o mucha cantidad de agua en el panel de control.
Manija de la Puerta, Exterior del horno (modelos selectos) - **Acero Inoxidable**	• ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.*** • ***NO USE LIMPIADORES "ORANGE" NI LIMPIADORES ABRASIVOS.*** • ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.*** • **Limpieza Diaria/Suciedad Leve -** Limpie con uno de los siguientes - agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiavidrios similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray' (Pieza No. 20000008)**. • **Suciedad Moderada/Intensa -** Limpie con uno de los siguientes - 'Bon Ami'*, 'Smart Cleanser'* o 'Soft Scrub'*- usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'.
Ventana y Puerta del Horno - Vidrio	• Evite usar cantidades excesivas de agua que puede escurrirse detrás o debajo del vidrio causando manchas. • Lave con agua y jabón o limpiavidrios. Enjuague con agua limpia y seque. Se puede usar limpiavidrios si primero lo rocia en un paño. • No use limpiadores abrasivos tales como esponjas de restregar, lana de acero o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.
Moldura del Horno - Acabados de Metal	• Lave con agua y jabón, limpiadores de vidrio o rociadores líquidos suaves. Evite usar cantidades excesivas de agua. • Limpie las manchas persistentes con limpiadores no abrasivos tal como 'Bon Ami'* o una pasta de bicarbonato de soda y agua; enjuague y seque. No use limpiadores abrasivos.
Interior del Horno	• Vea en la Página 53-54 información sobre el horno autolimpiante. • Para limpiar derrames ocasionales entre limpiezas, use una esponja de plástico llena de jabón; enjuague bien. • Limpie los derrames azucarados y los derrames ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente a los ácidos pero no a prueba de ácidos. El acabado de porcelana se puede descolorar si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.
Parrillas del Horno	• Frote con una esponja o con un paño usando uno de los siguientes limpiadores: 'Bon Ami'*, 'Soft Scrub'* o 'Comet'*. Enjuague y seque. • Para las manchas persistentes use una esponja de fregar rellena con jabón húmeda. Enjuague y seque. • Las parrillas se descolorarán permanentemente y pueden no deslizarse con suavidad si son dejadas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, frote la parrilla y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite.

MANTENIMIENTO

Luz del Horno

ATENCION

- Desconecte la energía al horno antes de reemplazar el foco.
- Deje que el horno se enfríe antes de reemplazar el foco.
- Asegúrese de que la cubierta del foco y el foco estén fríos antes de tocarlos.

Para asegurar que se use un foco de repuesto correcto, solicite el foco a Jenn-Air. Llame al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247), solicite la Pieza No. 74004458 - foco de halógeno.

Para reemplazar el foco del horno:

1. Desconecte la energía eléctrica hacia el horno.
2. Cuando el horno esté frío, use la yema de los dedos para sostener el borde de la cubierta del foco. Tire del foco hacia afuera y retírelo.
3. Cuidadosamente saque el foco antiguo, **tirándolo derecho** hacia afuera de la base de cerámica.
4. A fin de evitar daño o reducir la vida útil del foco nuevo, no toque el foco con las manos desnudas o con los dedos. Sujete el foco con un paño o con una toalla de papel. Inserte las clavijas del foco **nuevo derecho** en los agujeros pequeños de la base de cerámica.
5. Vuelva a colocar a presión la cubierta del foco en su lugar.
6. Vuelva a conectar la energía eléctrica hacia el horno. Vuelva a poner el reloj a la hora del día.

Ventana del Horno

Para proteger la ventana del horno:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de lana de acero o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Para la mayoría de los problemas, verifique primero lo siguiente.	• Revise si los controles del horno están debidamente ajustados. • Verifique si el horno está debidamente enchufado en un tomacorriente eléctrico. • Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible. • Verifique el suministro de energía eléctrica.
El reloj, las palabras en el indicador visual y/o las luces funcionan pero el horno no se calienta.	• Los controles pueden estar programados para 'Cook & Hold' o 'Delay'. • Puede estar activada la característica de bloqueo de los controles. (Ver Página 45.)
La luz del horno y/o el reloj no funcionan.	• El foco puede estar suelto o defectuoso. • La luz del horno no funciona durante un ciclo de autolimpieza. • El horno puede estar en Modo Sabático. (Ver página 50.)
Hay un olor fuerte o humo leve cuando se enciende el horno.	• Esto es normal en un horno mural nuevo y desaparecerá después de unos pocos usos. Al iniciar un ciclo de autolimpieza se "quemarán" los olores más rápidamente. Si se enciende el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor. • Suciedad excesiva de alimentos en el panel inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.
El horno no activa el proceso de autolimpieza.	• El horno puede estar programado para una limpieza diferida. • El horno puede estar en Modo Sabático. (Ver página 50.) • El horno puede estar a más de 205° C (400° F). La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.
El horno no limpia en forma debida.	• El horno puede necesitar un tiempo de limpieza más prolongado. • No se limpiaron los derrames excesivos antes del proceso de autolimpieza.
Los alimentos no se asan a la parrilla en forma debida.	• El voltaje del hogar puede ser bajo. • Asa a la parrilla con la puerta del horno cerrada.
Los alimentos horneados se queman o se doran demasiado.	• El alimento puede estar colocado en forma incorrecta en el horno. (Ver el folleto "La Cocina Fácil".) • El horno no fue precalentado en forma debida.
Los alimentos se hornean de manera irregular.	• El horno no fue precalentado. • El horno puede estar instalado en forma indebida. • Verifique la parrilla del horno con un nivel. • Coloque los utensilios de hornear alternadamente y sin que se toquen entre si o sin que toquen la pared del horno. • Verifique las instrucciones para la correcta colocación de los utensilios en la parrilla del horno. (Ver el folleto "La Cocina Fácil".)
La puerta del horno no se desbloquea.	• El horno puede que no se haya enfriado lo suficiente después de un proceso de autolimpieza. • El control y la puerta pueden estar bloqueados. (Ver página 45.)

cont.

Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Los resultados del horneado son inferiores a los esperados.	• Los utensilios que están siendo usados pueden no ser del tamaño o material recomendado para obtener los mejores resultados. (Ver el folleto "La Cocina Fácil".) • Puede que no haya suficiente espacio alrededor de los lados de los utensilios para que exista una buena circulación del aire en el horno. • Verifique las instrucciones para precalentar, para las posiciones de las parrillas y temperatura del horno.
Los resultados del horneado son diferentes al del horno antiguo.	• La calibración del termostato del horno puede ser diferente entre el horno antiguo y el nuevo. Siga la receta y use las instrucciones incluidas en esta guía antes de solicitar servicio ya que la calibración en el horno antiguo puede haber cambiado a un ajuste demasiado alto o demasiado bajo. (Ver página 51 - Ajuste de la Temperatura del Horno.)
Se oye el ventilador durante las operaciones de asar a la parrilla, limpieza y horneado.	• Este es el ventilador de enfriamiento y es normal. El ventilador continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.
El ventilador de enfriamiento continúa funcionando después de que se ha apagado el horno.	• Esto es normal. El ventilador se apagará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.
Códigos de Errores	• 'BAKE' o 'LOCK' pueden destellar rápidamente en el indicador para avisarle que hay un error o un problema. Si 'BAKE' o 'LOCK' aparecen en el indicador, oprima la tecla 'CANCEL'. Si 'BAKE' o 'LOCK' continúan destellando, desconecte la energía eléctrica al electrodoméstico. Espere unos pocos minutos y vuelva a reconectar la energía eléctrica. Si continúan destellando, desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico y llame al técnico de servicio autorizado. • Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamaradas lo cual resultará en un código de error durante la limpieza. Oprima la tecla 'CANCEL' y deje que el horno se enfríe completamente, limpie el exceso de suciedad y luego vuelva a programar el ciclo de limpieza. Si el código de error reaparece, llame a un técnico autorizado.
No se escuchan señales sonoras y el indicador visual no se activa.	• El horno puede estar en Modo Sabático. (Ver página 50.)
Se escuchan ruidos.	• El horno emite varios sonidos bajos. Usted puede oír el ventilador de enfriamiento del horno que se enciende y se apaga. Usted también puede oír los relés del horno cuando se enciende y se apaga. Todo esto es normal. • A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará su electrodoméstico.

Garantía y Servicio

Garantía

Garantía Completa de Un Año - Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

Garantías Limitadas - Piezas Solamente

Segundo Año - Después del primer año desde la fecha original de compra, se reemplazarán o repararán gratuitamente las piezas que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje/millaje, transporte, costo del viaje y costo del diagnóstico, si fuese necesario.

Desde el Tercero hasta el Quinto Año - A partir de la fecha original de compra, se repararán o reemplazarán gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje/millaje, transporte, costo del viaje y costo del diagnóstico, si fuese necesario.

- **Controles Electrónicos**
- **Elementos Calefactores Eléctricos:** el elemento de asar a la parrilla y de hornear en los artefactos de cocinar eléctricos.

Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

Garantía Limitada Fuera de los Estados Unidos y Canadá - Piezas Solamente

Durante dos (2) años desde la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje/millaje, transporte, costo del viaje y costo del diagnóstico, si fuese necesario.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

Lo que No Cubren Estas Garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
   a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
   c. Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
   d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
   e. Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   a. Corregir errores de instalación.
   b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
   c. Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de estas garantías. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si Necesita Servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Services[SM], Jenn-Air Customer Assistance al 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services[SM], Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services[SM], Jenn-Air Customer Assistance.

Notas:

Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.

a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
b. Número de modelo y número de serie;
c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
e. Comprobante de compra (recibo de compra).

Form No. A/07/03 Part No. 8112P237-60

Litho U.S.A .